

القور العياقية ى للمن كالحاري



# الِقِوْلُ الْفِيَ الْفَالِثَةِ الْفَالِمُ الْفَالِمُ الْفَالِمُ الْفَالِمِينَ الْفَالِمِينَ الْفَالِمِينَ الْفَالِمِينَ الْمُلْمِينَ اللّهِ الللّهِ الللّهِ الللّهِ الللّهِ اللّهِ الللّهِ الللّهِ الللّهِ الللّهِ الللّهِ الللّهِ الللّهِ الل

تأليف الدكتورة عالية اليشاوى ماجستير ودكتوراء نى التغذية

> طيب الكتة المركزية الملية الاولى العلية الاولى

عطيمة العانى \_ بقبداد

TX 558 .D35 S53

-001

# تمهيد

العراق ـ بلد ما بين النهرين ـ لا ذال منذ عهود طويلة في طليعة البلدان المنتجة للتمور في العالم على الرغم من زحف العمران على البساتين في مناطق انتاج التمور وعلى الرغم من الجفاف الذي أصاب مناطق اخرى في العراق والاهمال الذي تعانى منه بساتين التخيل في بعض الاماكن والواقع ان المنتجين يبدلون جزء بسيطا من اهتمامهم وعنايتهم بالتخيل بالقارنة مع عا يبدلونه بالنسبة للمحاصيل الاخــرى وان مصلحة التمود العراقية والدوائر المعنية في وزارة الزراعة لا تبخل بارشادها وجهودها من اجل انعاش زراعة النخيل والعناية بها •

مع هذا كله لا زال العراق يتنج اكبر معدل من كميات التمور المنتجة في العالم - هذا المعدل الذي يبلغ (٣٥٠) اللف طن وقد يصل مجموع كميات التمور المنتجة في السنين التي تصل دورة الانتاج قمتها حوائل (٥٠٠) الف طن كما قد ينخفض هذا الرقم ال (٣٦٠) الف طن في ادني الدورة •

ولا تقتصر جهود مصلحة التمور على ارشاد المتنجين في كيفية المحافظة على انتاجهم والعناية بيساتينهم بل تتعداها الى السمى التواصل لاجل العثور على منافذ لاستعمال التمور خارج العراق وداخله ، فالمصلحة تبعث في كل عام عددا من الوفود الى خارج العراق للاتفاق على تصدير التمور العراقية الى البلدان الاجنبية وتشجيع المستوردين على زيادة مشترياتهم ، ويتفق على تسمية التمور التي تصدر عادة الى الخارج بالاصناف التجارية وهي الزهدي والعلاوي والغفراوي والساير علما بأن هناك حوالى (٣٥٠) صنفا من التمور في العراق كل صنف بختلف عن الاخر اختلافا جزئيا حيانا وكليا احيانا اخرى ،

ومند مدة ليست بالقصيرة انصرف المستهلك العراقي عن النمور ويعزى سبب ذلك الى انتشار استعمال الشاى وارتفاع مستوى المعيشة بحيث اصبحت الحلوبات والفاكهة الاخرى بضمتها الاجتبية في متناول الجميع وقد هبط معدل استهلاك التمور داخل العراق هبوطا قويا لهذه الاسباب ولسبب اخر يتعلق بطريقة عرض التمور للبيع في الاسواق ومحلات البقالة واصبح المستهلك في العراق لا يتناول التمور الا في اول الموسم حيث يكثر الرطب بانواعه ولا يتردد العراقيون في شرائه باسعار عالبة رغم ضعف طريقة عرض التمور ه

وقد التقتت مصلحة التمور الى هذه الحالة فوضعت خطة لتجهيز السوق العراقية بتمور منظفة ومعقمة ومغلفة بطريقة جذابة وفعلا استطاعت المصلحة ــ الى حد ما في الوقت الحاضر على الاقل ــ من استعادة الكانة الطبية التي كانت التمور العراقية تتمتع بها قبل سنين وتأمل المصلحة ان يعود المستهلك العراقي الى تناول النمور وان يتحسس باعة التمور في الداخل باهمية عرض سلمتهم بطريقة جذابة والاعتناء بنظافتها ٠

ويستعمل العراقيون التمور بتناولها مباشرة او مع اللبن او في معجنات العيد ويمكن القول بأن هناك فئة من العراقيين يتناولون التمر طوال ايام السئة كطعام في حين يقتصر استعمال التمور للدى البعض في العراق وخارجه في مناسبات رمضان والاعياد بضمتها اعياد البلاد وذلك بصنع معجنات تدخل مادة التمر في صلبها •

وهذا الكتاب محاولة لتوعية ربات البيوت بما يمكن صنعه \_ وهو كثير كما سيجد القارى، في هذا الكتاب \_ من تمورنا اللذيلة التي لا نبالغ ان قلنا انها قلما يوجد نظرها في العالم اجمع .

# مقتكمة

اضع هذا الكتاب بن يدى اخواتي ربات البيوت ليتحفن المائدة باصناف جديدة من الاطباق التنهية ذات القيمة الغذائية العالية التي يستعمل فيها التمر كمادة استاسية - وتعتبر التمور ولا سيما العراقية عنها ، فاكهة ذات تكهة لذيذة وطعاما غنيا بالواد الفذائية والعدنية والفيتامينات المختلفة -

ولتوضيح ما تمتاز به النمور من مواد غلائية مفيدة ادرج فيما يلي الاحصائية التي اصدرتها مصلحة النمور العرافية بهذا النبان :

ان کل مائة غرام من التمو ( ای ما بعادل ۱۲ ــ ۱۴ نمرة تؤودنا بما یلی :

السعرات: ٣٨٣ سمرة

الكوريوهيدرات: ١٧٥٧ عرام

البروتيين : ١٦٩ عرام

الصوديوم تنازة سنارة منتزام

البوتاسيوم تـ ١٤٩ ـ ٥٥٤ منفراه

الكالسيوم : ٢٥٨٥ ــ ٨٥٢٨ منفرام

القوسقول: ٨٤٥٥ = ٨٤٣٦ منفرام

القليسيوم: خرءه \_ دو∧ه سخرام

الحسيدينة : ١٥٢ - ٢ منفرام

فيتامين الله فايمن : ٧٠٠ منفرام

فیتامین B2 رایبوفلافین: ۲۰۲۰ منفرام نیاسسین ۲۰۲۰ - ۲۰۲ منفرام فینامسین ۲ : ۷۷۰ - ۷۰۲ دخت عالمیهٔ فینامن ۸ : ۸۰ - ۲۰۰ دخت عالمیهٔ

ومما دفعتى الى وضع هذا الكتاب ، بالاضافة الى ما تقدم ، هو الحاجة الى مصدر جديد يبحث فى استعمال التمور فى العجنات والحلويات ولا سيما فى عراقتا الحبيب الذى يعتبر البلد الاول فى انتاج اجود انواع التمور فى العالم وتصديرها •

ولابد لى من الانسارة الى ان وصفات هذا الكتاب امتاز بكونها بسيطة ومجربة ، وان المواد الداخلة فى تركبب هذه الوصفات متوفرة فى الاسواق ورخبصة الثمن ومما يجدر ذكره ان النمر المستعمل فى هذه الوصفات هو من النوع الخستاوى المفسف ( اى الخالى من النوى ) ، وان الدهن هو دهن نباتى بدرجة حرارة الغرفة ،

اما الطعين الداخل في تركب الوصفات فهو من النوع الابيض
 ر تمرة صفر ) ، الا اذا اشارت الوصفة الى نوع خاص منه ،

المؤلفسية

البسكت



## (١) اصابع بسكت التمر بالجوز

حرارة الفرن : ٣٥٠ ف

الزمسين : ١٥ ـ ٢٠ دقيقة

حجم القالب : صينية مدهونة حجم ٨٪ ١٥ أنج ميطنة يورق مشمع الكميسسسة : ٤٠ قطعة بسكت

## القسسسادير :

﴿ كوب زبد ذائب

۱ کوب سکر

٣- بيش مخفوق جيدا

١ كوب طحين

﴿ ملمقة كوب ملع

لإ ملعقة كوب بيكن باودر

۱. کوپ تمر بدون نوی ومقطع

١ كوب جوز متروم

🕴 کوب سکر بودرة

## طريقية العميل:

تخلط هذه المواد سوية حدب تسلسلها خلطا جيدا ، تبطن الصبنية المدعونة بالورق المتسم وتقرش عجينه البسكت في الصينية تم تشوى حسب الوقت والحرارة المعبنة ، بعد شيها تقطع بالسكين قطعا مستطيلة كالاصابع تم تغمس في مكر البوردة وهي حارة ثم تقدم .

# (٢) اصابع الديس بالجوز

حرارة الفرن : ٢٧٥ ق

الزمـــــن : ١٠ دفائق

حجم القالب: صبية بسكت مدهونة

Day - - ++ : +7 - +7 Edus

#### القــــادير :

ل کوب دهن

👙 کوب سکر

۱ بیست

🛊 کوپ دیس

 آی کوپ قهود سبکاف و حلیب او ماه ( ملطه شای سخیره می قهود نسکافیه مدایه فی رابع کوپ حلیب دافی.)

پې کوب طحين

لإ ملعقة كوب مليع

لي الملعقة كوب قراتفل مطحون

إلى ملعقة كوب دارسين مطحون

۱ ملعقة كوپ صودا.

ا کوپ چوز متروم

#### طريقية العميل :

تعمل كريمة من السكر والدهن يضاف النبية البيض والديس والحليب الوالماله ويمزج جيدا • تنخل النواد الجالة سوية وتضاف للمنزيج وتخفق جيدا ويمكن اضافة كمية من الطحين اذا احتجت المجينة ذلك • تفتح بالشويك وتقطع على تكل اصابع ثم ترش بالجوز الشروء وتشوى ثم تقدم •

## (٣) اصابع الدبس بالكشمش

حرارة الفرن : ٢٧٥ ف

الزمسسىن : ١٠ دقالق

حجم القالب: صينية يسكت مدهومه

الكميسية : ٣٠ \_ ٥٠ فعلمة

#### المتسسسادين ع

لا كوب دهن نياتي

🐇 کوپ کر

٨ پښت

ڭ كوپ دېس

إ كوب حليب وفهوة

٧٧ کوپ طحين

لي ملعقه كوب ملح

لي علمقه كوب قرغل بطحون

♦ كوب كشمتن

## طريقية العصل :

نعمل كريمة من السكر والدهن • يضماق البها البيض والدبس والحليب والقهوة ويمزج جدا • سخل المواد الجافة سويه وتضاف للمتربج وتخفق جدا ويضاف الكشمش ويمكن اضافة كمية من الطبحين اذا دعت التحاجه لتكوين العجبة • عنج العجبه دندوبات والمطلع على شكل اصابع وتشوى في القرن لم تقدم •

# (٤) اصابع التمر بالعسل

حرارة الفرن : ٣٥٠ ف

الزمين : ١٥ ـ ٢٠ دقيقة

حجم القالب : صبّية معمونه ومبطئة بالودف الشمع حجم ١٤٠٨ أح

الكبيسية وأمه لطلة

#### القـــــادين ؛

إ كوب زيد ذائب

۱ کوب عسل

٣- بيض مخفوق جيدا

١ کوب طحين صفر

١ - ململة كوب يبكن باودر

﴿ ملمقة كوب ملح

۱۰ کوپ تمر بدون نوی ومقطع

۱ کوب جوز منروم

إ كوب حكر يودرة

#### طريقية العمسل:

تعظم المواد سوية حسب السلسلها خلطا جدا الد تقرش في العبينية المعدد وانشوى في الفرق حسب الوقت والحرارة المبنة - القطع بعد ال الشوى قطعا صغيرة على شكل اصابع الد لنسس في سكر النوردة وهي حارة ، والم القبدم .

## (٥) اقراص الدبس - ١ -

حرارة الفرن : ٣٥٠ ف

الزمسسين : ١٠ دقائق

حجم القالب : حينية يسكت مدهوتة

## القـــــادير ٢

۱ کوب دیس

إ كوب دهن تباتي

الله كوب طحين منحول

🚡 مامقة كوب بېكن باودر

في ملطقة كوب زيجيل مفحود (ginger)

١ ملعقة كوب ميروش البرتقال

۲ کوپ سکر بودرہ

٣- مالاعقى طعام ماء حار

## طريقية العميل :

يقلى أندبس مم الدهن فى قدر ثه ببرد • ونصاف البه بقبة المواد ( عدا مكر البودرة والما• ) ويمزج مزحا جيدا وتنزك المعجينة فى التلاجة لمدة ليلة ثم تفتح بالشوبك وتفطع نواسطة فوالب نقطيع البسكت على انكال مختلفة ثم تشوى فى الفرن •

تعمل كريمة من السكر والماء بعد غلبهما تم يزين بها البدكت .

## (٦) اقراص الدبس – ٢ –

حرارة الفرن : ٣٧٥°ف

الزمسيسان : ١٠ ـ ١٥ دقيقة

حجم القالب: صينية بسكت معطونة

الكميسسة : ٢٠ \_ ٢٦ قطعة

#### القسيسسادين ٢

🗼 کوب دیس

ل کوب دهن

پ کوب سکر

٨. پښت

ن۲ کوب طحین

١ ملتقة كوپ ملح

إ ملعقة كوب صودا

إ ملعقه كوب زنجيل مضحور

إ ملعقة كوب فرنقل مطحون

إ ملعقة كوب دارسين مطحون

## طريقية العميل :

بوضع الديس والدهن في قدر مناسب الحجم بحيث يستمدل كاناه المعنزج ، يدفأ الخليط مع التحريك المستمر الى ان يذوب الدهن ويرفع من النار ويخلط مع السكر ثم يبرد الخليط فتنخل المواد الجافة سوية ، يضاف البيض الى خليط الديس البرد وثم المواد الجافة ويمزج مزجا جيدا ، عمل المجينة على شكل اسطوانة وتلف بودق متسم أو مايلون وتشرك في

البلاجة تمدة عدة ساعات الى ان تصبح جامدة ثم تقطع الى قطع سبيك الواحدة لم أنج وتصف فى صبنية الشي التى ليس من الضرورى ان نكون مدهونة وشوى وتقدم .

## (V) اقراص التمر والجوز

حرارة الفرن : ٢٥٠ ف

الزمسين ؛ ساعة

حجم القالب : قالب حجم ٧ ، ١٥ أسح مدهون

## المقــــادين:

۳ بش

۱ کوپ سکر

١ كوب قتات الخثر الطرية

۱ کوب تمبر

لا كوب جوز مقطع

## طريقية العميل:

يمخفق البيض جيدا الى ال بعسج فانح المسنون واتخين القسنوام • المسنف اليه المواد الاخرى بالتدريج وبمنزج جيدا تم يقرش في القالب المدهون ويشنوى في الفرن ويقطع الى مربعات بعد شبه وهو حاد الم يبرد ويقدم مع الكويم او الدوادرمة •

# (٨) اقراص التمر بالجوز الحلزونية

حرارة الفون : ٠٠٤ ف

الزمينين : ١٠ دقالق

حجم القالب : صينية شوى بدكت مدهونة

الكميسية : ٥ درازن

#### القـــــادين ٢

لا کوب دهن تباتبی

۱ کوب سکر

١ بيضية -

١٢ كوب طحين

لى ملىقة كوب صودا

إ ملعقة كوپ ملح

## طريقية المميل :

يخلط الدهن مع السكر واسيض والغاتان خلطا جدا م تخلط المواد العجانة سويه وتضاف للمزيج الاول م ويخلط المزيج خلطا جيدا ثم توضع العجينه في التلاجة الى ان صبح جامدة (غير مثلجة) ثم تقدم قسمين مساويين ويفتح كل قسم بالشوبات فوق ورق مشمع او تايلون على شكل مستقلبل مساحته حوالى ٧ × ١١ أنج م يقرش صف حشود الجوز على كل واحدة وتلف على شكل اسطوانة مبتدلة من النهاية العريضة وتلف الامطوانة يوري بايلون او مشمع وتوضع في الثلاجة لذة ٥ ساعات ثم تقعلم على شكل حلقات سمكها في أنج ويوضع في صبية مدهونة قلبلا وتشوى في الغرن م

## (٩) حشوة الجوز

## القبيسادير :

۱۲ کوب تسر (پ کوب سکر (پ کوب ساء (پ کوب جوز منروم

## طريقية العمسل:

تطبخ النواد سوية الى ان تعبيح تعنينة القسبوام يضاف النجوز بعد التبريد »

## (۱۰) اقراص الزنجبيل

حرارة الفرن : ۲۷۵ ف انزمــــــن : ۱۰ ـ ۱۲ دفقة

حجم القالب : مينية بسكت مدهونة

## القــــادير :

¥ كوب دهن

۽ کوب سکر

🛊 کوب دیس

٢٠ كوب طبحين

١٠ يسفن

المها ملعقة كوب صودا

١ ملعقة كوب دارسين مطحون

پا ملعقة كوب زنجييل مطحون

🗼 ملعقة كوب فرنفل مطحون

إ ملعقة كوب ملح

#### طريقية العميل :

يمزج المعن والممكر والديس والبيض جيدًا • وتضاف البه المواد الجافة الشخولة وتخلط جيدًا • تثلج العجيئة في الثلاجة لمدة ماعتين او ساعة واحدة في المجمدة • بعمل من العجين كرات بحجم الجوزة الصغيرة ثم تفسس في السكر تم ترص في الصينية وتشوى في الفرن •

## (١١) بسكت التمر البسيط

حرارة الفرن : ٣٧٥ ف

الزمسس : ١٠ دفائق

حجم القائب : صينة سكت حجم ١٠ × ١٤ أنج

الكميميسية : درزن واحد

## المقىسسسادين :

۱ کرب دهن

۲ کوب سکر

۲ بيش

١ كوپ تس مقطع

١ ملعقة كوب قابلا

٣ كوب طحين صفر منخول

ملعقه كوب بلكن باودر

لا ملعقة كوب ملح

## طريقية العميل :

يخفق الدهن والدكر الى ان بصبح كالكريمة يضاف له البيض ويخفق سوية جيدا لم يضاف له التمر والفاليلاء ينخل الطحين والملح والمبكن باودر والصودا سوية ويطاف الى الخليط الاول • تم تكون من العجينة لفة قطرها y أنج وتلف فى ورقة متسم او بلاستك وتبرك فى النلاجة لبلة واحدة تم تقطع قطع سمكها في أنج وتشوى فى الفرن تم تفرغ حال شيها •

## (١٢) بسكت التمر بالعليب

حرارة القرن : ٣٧٥ ف

الزمسسين ٤٠٠ دفائق

حجم القالب ؛ دينية شوى السكت مدهونة

الكمسمية : ع درزن

### القسسسادير :

🛊 کوب دهن نبانی

﴿١ كوب سكر

۱ کرب حاب بحر (Evaporated)

۲ پیش

١. ملعقة كوب قانيلا

ل علمقة كوب ملح

١ كوب تمر مقطع

١ كوب جوز ( حسب الرغبة )

## طريقية العميل :

يخلط الدهن والسكر والبيض جيدا • يضاف البه الحليب والذنياد تخلط المواد الجافة سوية وتضاف الى المزيج الاول وتمزج مؤجا جيدا تم يضاف النسر والجوز وتخلط سوية • يؤخذ من المجينة مقدار ملمقة طعنم وتوضع فى الصينية على بعد ٧ أنج عن بعضها وبعد شيها وتبريدها يمكن ان تزين بعا يلمي :

(17)

#### اللقيمينياديو ع

🝦 کوب زید

٧ کوب سکر بودرة

١ ملعقة قاتيلا

٧-٤ علمقة طمام ماء حار

## طريقية العميل د

يذاب الزيد على النار الى ان يصبح ذهبى اللون ثم يضاف اليه سكر البودرة والفانياة والماء وتخلط المواد جيدا الى ان تصبح كالكريمة الناعسة الملمس وينزين بها البسكت ٠

## (١٤) يسكت التمر بالشوفان

حرارة الفرن : ٢٧٥ ف

الزمسسين : ١٠ ـ ١٢ دفيتة .

حجم القالب : صينية بدكت مدهونة ـ

## القــــاديي :

م كوب دهن نباتي نصفه زبد

۱ کوب سکر

۲ بیخی

٣ ملاعق طعام حليب

۸ ملعقة كوپ فانبلا
 ٣ ملعقة كوپ صودا
 ١ ملعقة كوپ ملح
 ٢ كوب شوانان (Oats)
 ١ كوب تمر مقطع
 ٣ كوب لوز مقسر ومتروم

#### طريقية العميل :

يخلط كل من الدهن والسكر والبيض والحلب والفابلا خلط جيدا • يمزج الطحين والصودا والملح ويضاف الى الخليط الاول تم يضف الشوفان والتمر والملوز وتخلط المواد دوية وتوضع المجينة في الثلاجه • تممل كرات من العجبة حجم الجسودة وتوضيح في الصينية على بعد ٣ أنجات من بعضها تم يؤخذ كلاص ويغمس اسفله بالطحين ويضغط على كل كرة من العجين في الصينية الى ان يصبح سمكها أو أنج تم يشوى في الفرن •

# (١٥) بسكت التمر بالليمون

حرارة القرن : ٣٥٠ ف

الزمسيس : ٣٠ دفيتة

حجم القالب : قالب مدهون حجم ۱۳ × ۹ أسح

## المستسادير ج

۱ کوب تمر مقطع

ا كوب مساء

١ - ملعقة كوب عصير الليمون

اله کوب شوفان
اله کوب طحین صفر
اله کوب سکر
اله حلمقة کوب بیکن باودر
اله کوب زید او دمن نیاتی
اله کوب مساه

## طريقسة العمسل :

يطبخ التمر في في كوب ما على نار هادئة إلى ان يصبح دعس وبضاف له عصا يرالليمون وببرد و يمخلط الشوقان والطحين والبيكن باودر والسكر سوبة و يذاب الدهن وبصب قوق المواد الجافة مع النحربات المستمر أثناء صب الدهن و ثم عصب قوقه الماء بنفس الطريقة و تعجل العجينة باليد ثم مرش نصف العجينة في القالب المدهون وبصب قوفها مزيج النمر و ثم تغطى بالقسم المنبقي من العجينة وبشوى في القرن وبعد شها تقطع بالسكين على شكل اصابع طوفية وتقدم و

## (١٦) بسكت التمر المحشى بالمسمش

حرارة الفرن : معؤف

الزمسين : ۲۵ ـ ۳۰ دفقة

حجم القالب : صنة حجم ١٣٠٨ أنج مدهونة

الكميسسة : ۲۶ درزن

## القبيبادير ا

څوپ دهن نباتي
 کوب سکر

۲۶ کوب طحین منخول
 ملعقة کوب صودا
 ۲۰ کوب شوقان

#### طريقية العميل :

يخفق الدهن ويطرق اليه السكر بالتعريج الى ان يصبح كالكريمة • تتخلط النواد النجافة سوية ونضاف الى كريسة الدهن والسكر ولعزج الحواد باجمعها مزجا جيدا • تقدم العجبته الى قسمين متساويين بفرش الفسم الأول فى القالب المدهون ثم يصب فوقه حشوة النمر الباردة لم ينعلى بالقسم الآخر من العجبتة ويشوى فى القرن ثم يقطع الى مرسات ويقدم •

## (١٧) حشوة التمر بالمسمش

#### القسسسادير :

٨ كوب تبر مقطع

٧ کوب مشمش مجلف ملبوخ

لإ كوب سكر

م مليقة شعام عصبر مشمش

## طريقية العمسل:

تطبخ المواد السالفة الذكر علي تار هادلة حوالي ٥ دقائق الي ان تصبح تنخبنة القوام وتبرد وتستعمل في الوصفة السابقة .

## (١٨) بسكت المحشى بالتمر

حرارة الفرن : ٠٠٠ ق

الرمسيسين : ٨ - ١٠ مقائق

حجم القالب : صينية بسكت مدهونة

الكسيسة: ٢ درزن

## القادير :

👙 کوب دهن نبانی

۱ کوب سکر

۲ بیض

٧ علمقة طعام كريم

١ ملعقة كوب قانيلا

۲۶ کوب طحین

🕌 ملعقة كوب صودا

﴿ ملعقة كوب ملح

## طريقية العميل :

يخلط الدهن والسكر والبيض حلطا جيدا تم يضاف اليه الكريم والفاليلا • تخلط المواد الجافة سوية وتضاف الى التربيج الاول وتخلط المواد باجسمها وتوضع فى النلاجة تم نفتح المجينة المردة بالشوبات بسمك ٢٠٠١ من الاتج وتقطع الى قطع مربعة او دائريه قطرها ٣ أنج تم نوضع فى صينية مدهونة • توضع ملعقه كوب من الحشو فى وسط كل فطعه تم نطوى ويضغط على الحواشى وتشوى فى الفرن حسب الحرارة والوقت المعنين •

## (١٩) الحشيو

#### القــــادير :

٧ کوب تبر مقطع

۽ کوب ڪر

۽ کوب مساء

🕴 کوپ جوز

## · قريقية العميل :

تطبخ المواد سوية عدا الجوز وبعد تهريدء بضاف آب الجوز المنروم •

## (۲۰) بسكت الدبس

حرارة الفرن : ٢٧٥ في

الزمسسن: ١٧ ـ ١٥ دقفة

حجم القالب : صينية بسكت مدهونة

## المقسسادير :

۲۱ کوب طحین

٣ ملعقة كوب صودا

﴿ ملعقة كوب قرنقل مطحون

١ ملعقة كوب دارسين مطحون

١ ملعقة كوب زنجيل مطحون

ع کوب دهن نباتی

۱ کوب سکر

4 کوب دیسی

خاصقة كوب ملح

۱ پیش

## طريقية العميل:

يخفق البيض والمكر والدهن سوبة حتى بصبح كالكريم ثم يضاف الدبس للمزيج ، ينخل الطحين مع بقية المواد الجافة ويضاف للمزيج الاول وتخلط خلطا جيدا ، يوضع في الثلاجة لندة ساعة على الاقل ثم يعمل العجين على شكل كرات بحجم الجوزة ثم يرش سطح الكرات بسكر بودرة

وتم ترش بالله قليلا وترص في صينية مدهونة تم يشوى في الفرن. • (٣١) يسمكت الديس بالتوايل

حرارة الفرن : ٢٧٥°ف

الزمينين : ١٧ ـ ١٥ دقيقة

حجم القالب ؛ صبَّة مستطيلة شي البسكت مدهونة

## القــــادير :

في كوب دهن نباتي

في كوب ماء مفلي

🛊 کوب دیس

ل كوب سكر

پې کوب طبحين صفر

ا بشت

١ ملعقة كوب ملح

١ ملعقة كوب بيكن باودر

لى ملعقة كوب صودا

المقلة كوب زيجيل مطحون (Ginger)

١ ملعقة كوب دارسين مطحون

## طريقية العميل:

يصب الماء النعلي فوق الدهن في كاسة وبعد ذوبان الدهن يخلط معه الدبس والسكر والبيض • تنخل المواد الجافة سوية فوق النواد السائلة وتمزج معها بالملعقة مزجا كاملا • تؤخذ كمية ملعقة كوب وتعب في الصيئية على بعد أنج عن بعضها تم يشوى البسكت في الفرن حسب الوقت والحرارة المذكورين اعلاد •

# (٢٢) بسكت الدبس الشيلي

حرارة الفرن : ٢٥٤ في

الزمسين : ١٧ - ١٥ دفقة

حجم القالب : صينية شي البكت مستطيلة الشكل ومدعونة

## القسسسادير :

🛊 کوب دهن نباتی

٢ يش مخفوق جيدا

فې کوب دېس

﴿٣ كُوبِ طَحِينَ مَنْقُولَ مُنْجُولُ

لي ملعقة كوب صودا

ل ملعقة كوب ملح

١ علمقة كوب زيجيل

🧚 کوب ماه مغلی

## طريقية العميل:

يخفق الدهن بالملعقة الى ان بصبح كالكريمة ثم بخفق معه السكر الى ان يصبح لونه فاتح ، يضاف البه البيض المخفوق والدبس ويخفق معه خفقا جيدا ، تنخل المواد الجافة سوية وتضاف بالندريج الى خليط الدبس ثم يضاف البه الماء المغلي وتمزج المواد باجمعها مزجا جيدا ، تؤخذ كمية ملعقة كوب وتصب في الصينية على ابعاد ٢ أنج ثم يشوى في الفرن حسب الحرالة والوقت المعنين ،

# (٢٣) بسكت الدبس بالقهوة

حرارة الفرن : ٣٥٠°ف

الزمين : ٢٥ دقيقة

حجم القالب : صيّبة ١٣ × ٩ × ٧ أبع مدهونة

الكماسية : حوالي ٢ دوزن

#### القــــادير:

لإ كوب دهن نباتي

🛊 کوب سکر

🛊 کوب دیس

لل کوب ماه

١٤ كوب طحين منخول

۱ يش

إ ملعقة كوب ملح

إ ملعقة كوب صودا

١ ملعقة كوب قهوة اسكانيه

١ ملعقة كوب دارسين مطحون

للم الملقة كوب قرتقل مطحون

## طريقية العميل :

يخقق الدهن الى ان يصبح ماثل الى اللون الابيض تم يخفق ممه السكر تدريجيا الى ان يصبح كالكريمة • تم يضاف اليه البيض ويخفق ممه جبدا • يضاف الديس والماء ويمزج مزجا جبدا • تنخل المواد الجافة سوية وتضاف للمزيج الاول وتخلط المواد باجمعها مزجا جدا يصب في القالب

المعدة المشبوى ثم يشوى فى الفرن وببرد ثم نضاف نه كريمة حكو البودرة. البسيطة وببرد تم يقطع مربعات ويقدم .

# (٢٤) بسكت الدبس اللؤلؤي

حرارة الفرن : ٣٥٠°في

الزمــــن : ١٥ دقيقة

حجم القالب : صينية بسكت مدهونة

الكميــــــة : 10 قطعة حجم ٢ أنج

## القسيسادير و

Sweetened condensed کوب حلب مرکز ومحلی

(علبة حجم ١٥ اونس)

﴿ کوب دیس

﴿ ملعقة كوب ملح

﴾ ملعة كوب زنجيل ملحون (ginger)

پا ملعقة كوب دارسين مطحون

(cornflakes) کوب کورن فایات (۲

﴾ كوب جوز مثروم

﴾ كوب كشنش

## طريقية العميل :

يغلى الحليب والدبس والملح على حمام مائى لمدة ٩٠ دقائق مع التحريك المستمر الى ان يصبح غليط القوام • ثم يبرد ويضاف انيه الزنجبيل والدارسين • ويتخلط مع الكورن قليك والنجوز والكشمش • تؤخذ كمية ملعقة كوب من الخليط وتوضع في صيئية الثني بحيث تكون المساقة بين الواحدة والاخرى حوالي ٢ أنج ثم تشوى وتقرغ حال خروجها مسن العرن وتقدم •

# (٢٥) بسكت الدبس المجعد - ١ -

حرارة الفرن : ١٧٥ ف

الزمسيسين ١٠٠ - ١٧ دقيقة

حجم القالب ؛ صينية بسكت مدهونة

الكسيسة : لا دوزو

#### القيادير :

ې کوب دهن نياتي

۱ کوپ کر

۱ یشه

۾ کوپ ديس

۲۱ کوب طحین

۴ ملعقة كوب صودا

لإ علمة كوب ملح

في ملمقه كوب قراغل مطحون

٨ - ملمقة كوب دارسين مطحون

الاسلمقة كوب زنجيل مطحون

#### طريقية العصل :

بمزج الدهن والسكر والبيض والدبس مزجا جيدا وتخلط المواد الجافة سوية وتضاف الى المزيج الاول ويخلط خلطا جيدا لم توضع السجينة فى النلاجة ، تعمل كرات بحجم الجوزة من العجيلة وينمس اعلاها فى المكر لم ترص فى صينية الشي على بعد ۴ أنجات عن بعصها لم نقطر ٢ ــ ٣ قطرات ماء بواسطة القطارة على كل واحدة لم تشوى فى الفرن م

# (٢٦) بسكت الديس المجعد - ٢ -

حرارة الفرن : ٣٧٥ في

الزمسسين : ١٧ ــ ١٥ دقتة

حجم القالب: مينية بسكت مدهونة

# القسيسادير :

🚆 کوب دهن نباتی

۱ کوپ سکر

۱ پښت

<u>۽</u> کوب ديس

﴿ ٢ كوب طحين

١ ملعقة كوب بكن باودر

لا ملعقة كوب صودا

﴾ علمقة كوب قراغل مطحون

١ ملعقة كوب دارسين مطحون

١ ملعقة كوب زنجيل

### طريقية العميل :

يترك الدهن في درجة حرارة الفرقة الى ان يصبح ناعس • يضافي

اليه السكر والبيض والدبس ويسوح معه ثم تتخل المواد الجافة سويسة وتضاف الى الخليط الاول وتخلط خلطا جدا • تؤخذ كمية ملعقة كوبولسمل على شكل كرات بواسطة البدائم تغسس فى السكر على ان ترص فى الصينية على بعد انجين من بعضها وتشوى فى الفرن •

# (٢٧) بسكت الدبس المتبل

حرارة الفرن : ٣٧٥ ف

الزمـــــن : ١٢ دنيقة

حجم القالب : صيّنية بسكت مدهونة

الكييسة: ٣١ قطلة

#### القــــادير :

لل كوب دهن تباتي ذالب

في كوب سكر

إ كوب لبن

🛊 کوب دیس

۱ یشت

۲۶ کوب طحین

٧ ملعقة كوب دارسين مطحون

عِ ملعة كوب زنجيل مطحون

· أي ملمقة كوب فرنفل مطحون

ملعقة كوب جوز الطب ( جوز بوء ) مطحون

١ ملمقة كوب ملح

لي ملعقة كوب صودا

الإا ملعقة كوب بيكن باودو

### طريقسة الممسل :

يخلط الدهن والسكر والحليب والديس والبيض سوية م تبخل المواد النجافة باجمعها سوية وتضاف الى الخليط الاول وتمزج جيدا ثم توضع فى الثلاجة لعدة ساعات ويقضل ليلة كاملة ثم تفتح بالشوبك وترش بالسكر ونقطع بالسكين على اشكال مختلفة وتشوى فى الفرن م

# (۲۸) دوامات التمر

حرارة القون : ٣٥٠ في

الزمسسين : ١٧ ـ ١٥ دققة

حجم القالب: صينية بسكت مدهومة

### القيادير:

🛊 کوب زید

۱ کوب سکر

١ ينشة مخفوقة

۲ کوب طحین منخول

لل ملعقة كوب صودا

لا ملعقة كوب ملح

لاصة الليمون او الفائيلا

#### طريقية العميل :

يخفق الزبد والدكر الى ان يصبح كالكريمة البيضاء ثم يمزج معة البيض • تنخل المواد الجافة سوية ونضاف للمنزيج الاول وتخلط جميع المواد خلطا جيدا ونضاف اليه بعد ذلك خلاصة الليمون او الفائيلا ثم نفتح العجيئة بالشوبك على شكل مستطيل مساحة ١٧ – ١٨ انج وسبكه في أنج وتفرش عليها حدود النمر وتلف على شكل اسطوانة وتناج في اللاجة لمدد ساعة على الاقلى ثم نقطع بالسكين على شكل اقراص بسمك في أنهج وتوضع في صينية الشي ويشوى •

# (٢٩) حشوة التمر

#### القييسادير ا

🛊 کرپ تسر

لې کوب ماه

إ كوب سكر

١- مليقة طعم عصير البسول الحمض

### طريقية العميل :

المخلط النواد سويه في قدر صغير ونطبخ لمدة 🛪 دَهَالِق وابرد •

# (۳۰) بسكت الزنجيل

حرارة الفرن : ٣٥٠ ف

الأسبيسين ٢٠١٠ دقيقة

الفيال : صبية بسكت مدهولة

#### القيين اديراء

۲ کوب دیس

۱ کوب کر

١ کوب دهن نباتي

٨ ملعقة كوب بيكن باودار

١٠ ملعقة كوب قرنقل مطحون

١ ملعقة كوب زنجييل

﴿ه كرب طحين

### طريقسة العمسل :

تمزج المواد السائقة سوية وتعمل منها عجينة تقتح بالتاويك وتقطع بالقوالب على اشكال مختلفة ثم ترص في صبية مدهونة وتشوى •

# (٣١) قطع التمر بالقهوة

حرارة القرن : ٣٥٠ ف

الزمينيين : ٣٥ ـ ٣٠ دقيقة

حجم القالب : قالب مدهون حجم ١١×١١ أسح

الكسسسة : ٢٣ قطعة

### القىسىسادين :

پ کوب دھن نہانی

۱ کوپ سکر

۲ کوب طحین

١ پيش

١- ملعقة كوب صودا

لإ ملعقة كوب دارسين مطحون

٣ ملئة كون سحوق الفهود (السكافه)

٣ ملعقه طعام من أكد كاو

ل کون ماه خار

إ كوب تمر مقطع

إ كوب جنوز

### طريقسة العمسل :

يخفق الدهن والدكر الى ان يصبح كالكريمة ثم بخفق معه البيض تنخل المواد الجافة سوية وتضاف الى الخليط الاول بالتعاقب مع الماء ويمزج مزجا جيدا وتم يطوى فيه التمر والجوز م تفرش المجينة فى الفالب ثم يشوى فى الفرن حسب الوقت والحرارة المذكورين اعلاه وتعمل كريمة لنزيين البسكت مما يلى :

# (٣٣) كريمة القهوة

#### <u> القــــادير</u> :

٧ کوب سکن بودرة

٧ ملعقة طعام كريم

﴿ ملفقة كوب فهوة الكافيه

#### كريقسة العمسل :

وبعد أن يزين البكك بكريمة القهوة يقطع على تكل قطع حجم

₩1 ₹×1

(٣٣) قطع التمر المطبقة

حوارة الفرن : ٣٥٠ ف

الزمـــن : ٣٥ دليقة

حجم القالب : ۱۲ × ۹ × ۴ أنج مدهون

الكيسية : ٢٧ قطعة

#### القب الق

🛊 کوپ دهن نباتي او تربه

۱ کوب سکر

﴿ } كوب طحين منخول

للم ملعقة كوب صودا

١ ملمقة كوب ملح

44 کوپ شوهان (Oats)

١ علمقة طمام ماء

إ وصفة من حشوة الثمر ( وصفة ٢٤ )

#### طريقية العمسل:

يخفق السكر مع الدهن او الزبد الى ان يصبح كالكريم • تنخل المواد

الجافة سوية وتضاف للمزيج الاول ثم يضاف الشوفان والماء ويخلط الجميع خلطا جيدا .

يؤخذ نصف الخليط ويقرش فى القالب لم تفرش فوقه حشوة التمر ثم توضع فوقه بقية العجينة ويعدل بالملعقة وبشوى فى الفرن حسب الوقت والحرارة المعينين ويقطع الى مربعات حجم 14 أنج ويقدم .

# (٣٤) حشوة التمر

### القبيسيادين:

٣- كوب تمر مقطع

🛊 کوب کشش

لا۱ کوب ساه

### طريقية العميل:

نوضع المواد في قدر وتطبخ على النار مع النحريك المستمر الى ان نصبح كفوام المربى ثم تهرد قبل استعمالها ه

# (٣٥) لفة التمر بالجوز

الكمية تكفي ۾ أشخاص

# القسسسادين :

۲ کوب بسکت ویفر ( فاتبلا ) مدقوق

۱ کوپ تمر مقطع

لإ كوب جوز منروم

الله كوب حليب مآخر ومحلئي

ع ملعقة كوب عصير الليمون الحامض

### طريقية العميل :

تخلط فتات الويفر والثمر والجوز في اناء ويضاف للخليط الحليب

وعصير الليمون الخامض وتدعك جيدا وتعمل على شكل لفة اسطوالية قطرها ٣ أنج وتفطى يورق متسمع ويثلج فى التلاجة ندد ١٧ ساعة على الأقل ويقطع على شكل قطع وتزين بالكويم المخفوق وتقدم •

# (٣٦) لفة الدبس

حراية الفرن : ٢٧٥ ف

الزمسين : ٣٠ وقيقة

حجم الذاب : صينية بدكت مدهونة

الكريسة : ٢٦ - ١٥ قطعة

#### القادير:

👙 کوب دیس

لا كوب كر

\* کوب زید دالب او دهن نبائی

و بشبة

١ كوب طحين

إ ملعقة كوب ملح

ملعقة كوب بيكن باودر

١ علعقة كوب زنجييل

١ کوب جوز منروم

### طريقية العمسل:

يخلط الديس والسكر والدهن سوية في الله لم يضاف اليه البيض ويسرّج جيدا تم يضاف الطحين والبيكن باودر والزنجبيل والجوز وتخلط المواد خلطا جيدا • تم يصب في صبّبة الشي يعقدار ملفقة كوب ويشوى في الفرن •

# (٣٧) مربعات التمر بالجوز

حرارة الفرن : ٣٢٥°ف

الزمىسىن : ۲۵ ـ ۳۰ دفيقة

حجم القالب: ٨×٨×٢ أنج مدهون

الكميسية : ١٦ قطعة مربعه ٧ أنج

# اللة ادير :

۲ يفي

🕴 کوب سکر

لل ملمقة كوب فالبلا

لإ - ملعقه كوب بيكن ناودتر

﴿ ملعقة كوب ملح

۱ کوپ جنوز

۲ کوب نسر

#### طريقسة العمسل:

يبخفق البيض الى ان بصبح كالرقوة وبمخفق معه المكر والفاتيلا بمخلط الطلحين مع البيكن باودي والملح ويضف الى مزمج البيض والمكر الم بمخلط معه جيدا الم يضف اليه الجوز والتصر م بصب في القائب المدهون ثم بضوى يقطع الى مربعات وببرد الم يفرغ من القائب ويغمس في مكر بودرة م

# (٣٨) المربعات المحشوة بالتمر

حرارة القرن : ٢٥٠ ف

الزمــــن : ١٠ ـ ١٧ مقبقة

حجم القالب : صيئية بسكت غير مدهوتة

الكسسسة : حوالي ٣ درزن

#### القسسسادير :

١ كوب دهن نباتي

۱ کوب کر

۱ بیش

٣ ملعقة طعام حليب

١ ملعقة كوب فالبلا

المملقة كوب ملح

٣ كوب طحين

🛊 - ملعقة كوب صودا

١٠ وصفة حشوة التمر

#### طريقية العميل:

يخفق السكر مع الدهن الى ان يصبح كالكرسة ثم يضاف البه الفاتيالا والبيض ويخفق جيدا • تنخل المواد الجافه سوية وتضاف للمنزيج الأول وتتخلط معه خلطا جيدا تم توضع في النلاجة لمدة ساعة • يفتح قسم من العجيئة بالشولات بسمك إلى أنج ويقطع بقالب دائري الشكل او كلاص صغير ثم تعمل حفرة بواسطة الاصبع في وسط كل دائرة من العجين مم توضع ملعقة علماء من الحشوة ثم تفطي يقطعة دائرية اخرى من عجين السكت • تضغط الجواتب وترص في صينية غير مدهونة وتشوى في الفرن •

# (٣٩) حشوة التمر

### المقادين د

¥ کوب تنز مقطع

ل کوں سکر

في كوب مساء

٧- ملعقة طعاء من عصير الليمون

£ ملعقة كوب ملح

تغلى المواد النلاتة الأولى سوية فى قدر وتطبخ لمدة (٥) دقائق مع التحريك بين فترة واخرى ويضاف عصير الليمون والملح ويرقع عن النار ويترك لكى يبرد ٠

(٤٠) (مرانج) الجوز والتمر ١٠ـــ

حرارة الفرن : ٢٢٥ في

الزمـــــن : ٣٠ دفيقة

حجم القالب : ١٠ ـ ١٤ أنج

الكميسية : ۲۵ درون

### المستسادين :

ع بياض بيض

إ مامقة كوب ملح

41 کوب کر

١ ملعقة كوب فاتبلا

١ كوب تبر مقطع

١ كوب جوز مقطع

#### طريقسة العمسل :

يخفق باض البيض الى ان بصبح كالرغوة وبطاف البه اللح وبعدها السكر بالتدريج مع الخفق السنمر الى ان يصبح باض البيض جامد ( يحبث لا ينزاق عند قلب الاناه ) وينسى (Fold) عبه الفاتلا والسر والجوز ثم تؤخذ كبة في ملعقة كوب وتوضع في صبية مدهونة وثم تشوى ه

(٤١) (مرانج) الجوز والتمر ٢-

حوارة القرن : ٣٧٥ ف

الزمــــن : ١٥ دقيقة

حجم الفالب : صينية بسكت مدهونة

الكيسسة : ١٠٠ قطعة

القــــادير :

٧ - پاض پض

﴿ كُوبِ سَكُو بُودُرَةً

١ كوب تمر مقطع

۱ کوب جوز

١٠ كوب ميروش جوز الهتاه

ا ملعقة كوب قاتيلا

### طريقية العميل:

يحقق بياض البيض خفف حيدا ( بحيث لا ينزلق عند قلب الاناه ) . ثم تضاف اليه بقيه المواد وتعمل على شكل كرات حجم الجوزة وتغمس في. مهروش جوز الهمد وتصب في الصبية وتشوى في الفرن حسب الوقت. والحرارة المعينين .

(٢٤) (مرانج) التمر والجور = ٣ –

حرارة الفرن : ۲۷۵ مـ ۳۰۰ ف

الزمىيىن : ٣٠ دفيقة

للمحم القالب : حسبه شوى مدهولة

#### القــــادير :

۲ باض بیش

١ کوب سکر يودره

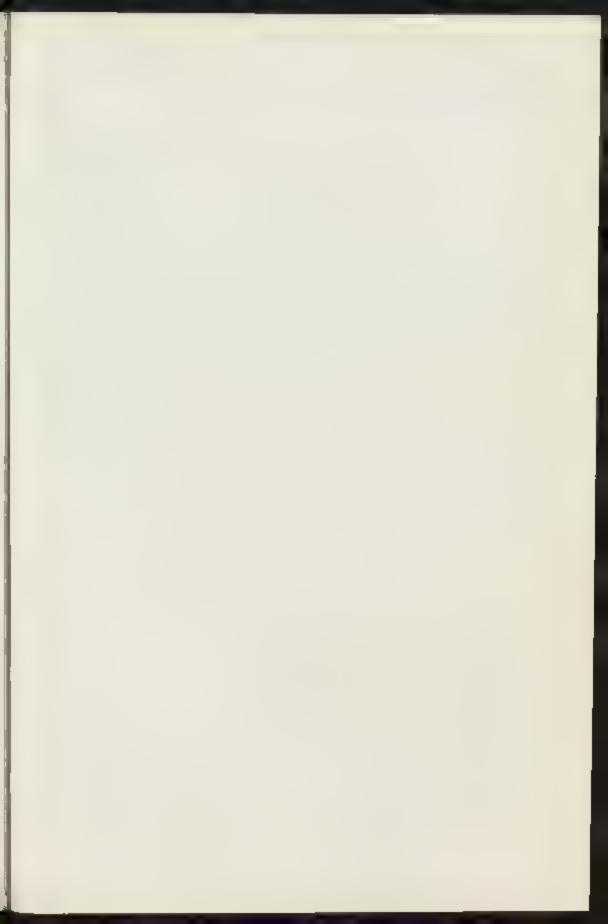
إ ملفه كوب ملح

لې کوب تار مقطع

﴿ كوب لوز مفتسر

### طريقية العميل :

يخفق بياض البيض في كاسة الى ان يصبح جنف ثم بخفق معه السكر والملح باللدريج • شي Fold عبه النمر والناول لم يصب في صبتية الشي. يمقدار ملعقة كوب ويشوى في الفرن حسب الحرارة والزمن المذكورين • الكيك



# (٤٣) كيكة التمر بالبرتقال

حرارة الفرن : ٣٥٠ ف

الزمـــــــن : ساعة

حجم القالب : قالبين حجم 4×0×4 أنج مدهولين

### القــــادير:

۽ کوب طحين

۱ کوب زید

۲ کوب سکر

٤ پيش

إ كوب تبر

۱ کوب جوز

﴿1 كوب لبن

١ ملعقة كوب صودا

٧ ملعقة طعام ميروش قشر برتقال

### طريقية العميل :

يخفق الزبد والسكر الى ان يصبح كالكريمة ثم يضاف انه انبيض الواحدة بعد الاخرى مع الخفق بالملعقة بعد اضافة كل يضة • ثم يضاف إكوب طحين والتمر والجوز ثم يخلط اللبن مع الصودا • يضاف الطحين واللبن الى المزيج بالتدريج بحيث يتنهى بالطحين ويخلط جيدا ويضاف اله اخبرا مبروش البرتقال • يصب المزيج في القانب ويشوى في الفرن • يفرغ في الحال في صينية كبرة وسيلاحظ تكوان بعض التشفقات على مطحه مم يضاف صاص البرنقل الى الكيكة بالملعقة الى ان تمنص الكيكة جميع الصاص ه

# (٤٤) صاص البرتقال

#### القـــــادين:

۲ کوپ سکر

١ كوب عصير برتقال

٧- ملعقة طعام ميروش براتقال

### لأريقية العميل :

تبزج المواد انسانفة في قدر صغير ونغلي على نار متوسطة الحرارة تم نصب فوق الكيك بالملعقة •

# (٥٤) كيكة التمر بالجوز

حرارة اغرن : ٣٥٠ ف

الرحمينيان : من مع ما هع دنيقة

حجم الفالب : ٩ × ٩ × ١٤ أمج مدهون

### المستحادين :

١ کوب ماه حار

۱۹ کوب سر

لإ كوب دهن

۱ کوب سکر

۱ بیغه

١ ملعقة كوب قاتيلا

١٠٠ كوب طحين

١ ملعقة كوب صودا

﴾ ملعقة كوب ملح

ل کوب جوز

### طريقية العميل:

يضاف الماء النجار المتمر ويترك إلى أن يبرد ثم يخفق المعن مع السكل بواد طة الملفقة إلى ان يصبح كالكريم ويضاف اليه البيض والفاليلا ويخفق بالملفة لمدد خمس دفائق بعد ذنت بخلط الطحين والصودا والملح ويضاف إلى مزيج البيض والسكر ويخفق ثم يضاف خليط النمر وبعد ذلك الجوز . ثم توضع المحينة في القالب المعد للشوى وتقدم الكيكة مع الكريسة التائيه :

# (٤٦) كريمة الديس

#### المستادير :

\$ كوب زيد

لا كوب سكر

إ كوب ديس

٧- ملعقه طمام بحلب

۱۶ ـ ۲ کوب حکر بودر:

### كريقية العميل د

بذوب الزبد على النار في قدر صغير ثم يضاف البه السكر وبغلى على نار هادئة لمدة دقيقتين • ثم بضاف البه الدبس والحليب وبغلى مع التحريك المستمر ثم يبرد ويضاف البه سكر البودرة مع التحريك المستمر الى ان يصبح تحقين القوام •

# (٤٧) كيكة التمر بالتلبيسة المشوية

حرارة الفرن : ٣٥٠ ق

الزمــــن : 20 دقيقة

حجم التالب : ٩ × ١٢ أنج مدهون

### القـــادير :

١ كوب ماه مقلى

۱ کوب تمر

١- ملعقة كوب صودا

۱ کوب سکر

لي کوب دهن

ر بشت

الم كوب طحين

٨ ملفقة كوب ملح

١ ملعقة كوب قانيلا

### طريقية العميل :

يدب الماء المغلى فوق النمر والعبودا ثم يترك ثيبرد ، يعففق المكر والدهن الى ان يصبح كالكريم ويضاف البه البيض ثم يعففق مرة ثابه ، ثم يضاف البه الطحين والملح بالعاف مع خلط السر تم يضاف الفابلا ، ثم توضع العجينه في الغالب المدهور ويشوى وبعد شي الكياب تخلط النواد المخاصة بالبليسة في الحال وتغرش التلبيسة على مطح الكياب ثم يشوى في الشواية (Broiler) الى ان يصبح لونه جوارى محمص ويبرد قبل تقديمه ، تبقى هذه الكيكة طرية لعدة ايام لذلك قلا تفرغ من القالب ،

# (٤٨) التلبيسة

### القــــادير:

علاعق طعام زيد

🛊 کوب سکر

٧ ملعقة طعام حليب

# کوب میروش جوز الهند او جوز مثروم تخلط الواد باجمعها وتفرش على الكيسك •

# (٤٩) كيكة التمر بالكاكاو

حراية الفرن : ٣٥٠ ف

الرسيسن : ٣٥ ما ١٥ دقيقة

حجم القالب : ٩ م ٩ × ٢ أمج مدهون

### المقسسسادير:

۱ کوپ تمر

١ كوب ماه مغلى

ل کوب دهن

۱ کوب سکو

١ مامقه كوب فاتبلا

ا بشنة

للم كوب طحين

٨. ملتقة كوب صودا

إ ملعقة كوب ملح

٧ ملعقة طمام كاكاو

#### طريقية العميل:

يخلط التمر بالماء المثلي وبضاف البه الدهن ويبرد • يضاف البه السكر بالندريج مع الخفق ثم الفاتيلا والبيض ويخفق جيدا • تبخل النواد الجافة سوية وتضاف بالتدريج للخليط الاول مع النخفق السنس بالملعقة الى ان يصبح متجاس ثم يصب في القائب المدهون ويشوى في الفرن •

# (٥٠) كيك التمر بالطحين الاسمر

حرارة القرن : ٣٢٥ - ٣٥٠

الزمــــن : ٦٠ دقيقة

حجم القالب : قائب لوف كبر مدهون

#### اللقيــــادر :

لاً كوب طحين ابيض

﴿ } ملمقة كوب طح

ع - ملعقة كوب بكن باودر

الله كوب طحين اسمر

🛊 کوپ سکر

١ كوب تسر

لي کوب جوني منزوم

۱ بش

فيه كوب حليب

### طريقية العمسل :

ينخل الطحين الابيض والملح والبيكن باودر سوية ثم يضاف البسة الطحين الاسمر والسكر ويخلط النسر والجوز مع المواد الجافة ثم يضاف البيض والحلب ويمزج بسرعة الى ان تتلابس المواد يصب فى القالب المدهون ثم يشوى ويبرد • ويفضل ان لا يقطع حتى البوم التالى ويبقى طرى لمدة غ - ه أيام •

# (٥١) كيك التمر المثلج

القسسسادين:

١ كوپ كىك بقمے مدتوق

۱ کوب تمر ۱ کوب جوز متروم ۱ کوب (Marshmallows) ۱ کوب حلیب او عصیر برنقال ۱ ملعقهٔ کوب ملح ۱ ملعقهٔ کوب ملح ۱ ملعقهٔ کوب هایلا ۱ کوب کریم مخفوق

### طريقية العميل :

بوضع الكمك في انه بعد اخذ كمية ٢ ملعقه طعام منه وتضاف المواد الاخرى الى الكمك المدفوق • ثم يسى Fold في الكريم المخفوق ويعمل المزبج على ذكل اسطوانة ويلف بورق التسمع ويحفظ في النلاجة ٢٤س١٢ ساعة ويقطع على شكل حلقات ويقدم مع الكريم •

# (٥٢) خبز التمر بالجوز

حرارة القرن : ٣٥٠ ف

الزمىلىيىن : ٥٠ ـ ٧٠ دقيقة ا

حجم القالب : ٩ × ٥ × ٣ مدهون

### المقسسسادير :

٢٠ كوب طحين منخول

١ ملعة كوب صودا

🛊 ملعقة كوب ملح

لم کوب ماء مقلی

۱۴ کوب تمر مقطع

۱۱ کوپ سکر

١ ملعقة طعام دهن

۱ بیض

١ کوب جوڙ متروم

## طريقسة العمسل:

يتخل الطحين والملح والصودا • يضاف الماء العلي للنصر ويبرد • الم يخلط السكر والدهن والبيض ثم يضاف اليه مزيج التمر والماء المبرد الم تضاف اليه المواد النجافة والجوز وتخلط جيدا ثم يصب في القالب وبشرك ٢٠ دقيقة قبل شيه في الغرن •

# (٥٣) كيكة الديس بالتوابل والكشمش

حرارة الفرن : ٢٥٠٠ق

الزمسين: ٤٠ ـ ٥٠ دفيقة

حجم الغالب : قالب كيك دالري مدهون

### المقسساديو :

۾ کوب زيد

ع کوب حکر

٧ . بيش مخفوق چيدا

﴿ كوب حلب

¥ کوب دبس

﴿٢ كوب طحين صفر

ع ملعقة كوب صودا

١ - ملعقة كوب دارسين مطحون

﴿ ملطة كوب قرطل مطحون

لإ كوب كثيمش

للم كوب مربى الطرابج مقطعة منشقة جيدا

## طريقية العمسل:

يخفق الزبد الى ان يصبح كالكريم ثم يضاف له بالتدريج مع الحفق كل من الدكر والبيض والحلب والدبس • ثم تنخل المواد الجافة سوية وتضاف الى الخليط الاول وتخلط جيدا ثم يضاف الكتيمش والطرابح ثم بصب في الذلب المدهون ويشوى في انفرن حسب انوفت والحرارة المبنين •

# (٤٥) كيكة الدبس والكعك

حرارة الفرن : ٠٠٤ ف

الزمسيس: ۳۰ ـ ۳۵ دفيقة

حجم الغالب : قالب مدهون حجم ١٥ ٪ ١٥ أنج

### المسادير:

لل کوب دهن

لا كوب حكر

١ . يضة مخفوقه جيدا

🖁 كوب ديس

لج ملعقة كوب خلاصة الليمون

ملعقة طعام حليب

۲ کوب طحین

عِ علعقة كوب ملح

١ علمقة كوب ژنجيل مطحون

ع ملعقة كوب بيكن باودد ع ملعقة كوب صودا

### طريقية العميل :

يخفق المكر مع الزبد الى ان يصبح كالكربسة ويضاف البه البيض ويخفق جيدا • يضاف البه الدبس وخلاصة الليمون والحليب ويخفق حفقا جيدا • تنخل المواد الجافة سوية تم بضاف للخليط الاول وتخلط جيدا • توضع العجينة في القالب المدهون تمزح جميع السواد يخليط الكعمك ونفرش فوق العجينة • ثم تشوى في الفرن وتقدم بعد التبريد •

# (٥٥) خليط الكعك

#### (لقـــــادير :

١ - كوب كتك مدقوق

٣ ملمقة طعام زيد فاثب

للى ملىقة كوب قرغل مطحون

٧ علمقة طمام طحين

🕌 کوب دیس

# (٥٦) كيك الذرة بالدبس

حرارة الفرن : ٤٢٥°ف

الزمىلين : ۲۰ دلية

حجم القائب : قالب مدهون 🛦 × 🛦 أنبح

#### الة.....ادير :

ع كوب طحين ذرة

١ كوب طحين

پاکوب سکر
 ملمقه کوب بیکن باودار
 ملمقه کوب ملح
 کوب ملح
 کوب حلیب
 کوب دیس
 کوب دیس
 بیض محفوق
 ملمقة ضام دهن تباتی

### طريقية العميل :

تنخلط المواد النجافة سوية وتتخل لم يطباق لها النحليب والبيطن والدهن والديس ونصب بعد خلطها في القالب المدهون والمسوى في الفرن م

# (٥٧) كيك القهوة

حرارد الفرن : ۲۰۰ فق الزمسسين : ۲۵ دقيقه حجم القالب : قالب مدهون حجم ۸ أسح الكميسسسية : ۲ ـ ۸ أشخاص

# المة المسادير :

۲ کوب طحین
 ۲ ملفقه کوب ملح
 ۷ ملفقه کوب بیکن باودر
 ۵ کوب سکر
 ۵ کوب دهن باتی
 ۲ کوب حلیب
 ۱ بیضة

#### طريقية العميل:

تنخل المواد الجافة سويه ثم يضاف اليها الدهن، يدعك الدهن في الطحين بواسطه الاصابع الى ان تتلابس ، يخفق الحليب مع البيض ويضاف الى مزيج الطحين والدهن ويخلط بواسطه الشوكة بسرعه يصب المزيج في العالب ثم يقوش على سطحه خليط النمو والجود ويشوى في القرن ويقدم مع الفهوة او الشاى \*

# (٥٨) خليط التمر

### المقالسينادين:

ع ملاعق طحين

لي ملعقه كوب دارسين

لإيا ملمقة طمام زيد

إ كوب جوز

إ كوب تمر

# (٥٩) قطع الكيك بالتمر والجور

حرارة القرن : ٣٥٠ ف

از اسسان: ۲۰ م ۲۰ دنینه

حجم الغالب : فوالب كيك صفيرة مدهونة

#### المقسسسادير :

إ كوب زيد

۱ کوت سکر

١ ملعقة كوب قانبلا

عن الياض ( يقصل العنقار عن الياض )

٧ ملعة طعام حليب

۲ ملعقة كوب بيكن باودر

إ ملعقة كوب ملح

۲ کوب نمر

۴ کوب جوز متروم

## طريقسة العمدل:

يخفق الدكر والزبد الى ان بصبح كانكريم ويخلط معه الفاتيلا .
يضاف اليه صفار البيض المخفوق والحايب ويمزج جيدا ، تم تنخل النواد اللجافه سوية وتضاف بالندريج الى المخليط الاول وتمزح معه جيدا تم يضاف اليه الجوز والنمر يخفق بياض البيض الى ان يكون رغوة قويه ، بينس (Pold) في المحمه تم نمالاً قوائد الكبك المدهولة بالمجين بسقدار إلفالب ويشوى ثم يزين يتلبسة الزبد ،

# (٦٠) تلبيسة الزبد

# المقسسسادين :

🛊 کوپ زید

📒 کوب دمن نبانی

کوب سکر یودرتـ

۲ باش بیش

🗼 ملعة كوب ملح

لا ملعقة كوب قاتلا

### طريقية العميل :

يخفق الزباد والدهن الى ان يصبح كالكريم ويضاف البه ٣ كوب سكر

جودرة ويمنزج سوية ثم يضاف بياض البيض ويمنزج معه لم يضاف الناح وبقية الدكر ويخلط مع المزيج الأول الى ال يصبح ناعس لم تضاف الفائيلا في الأخير •

# (٦١) قطع كيك التمر السريع

حرارد الفرن : ۳۵۰ ـ ۳۷۵ ف

الزمسيين: ۲۰ ـ ۳۰ دنيغة

حجم القالب : ١٧ قالم كيك صغير ــ مدعون

#### القـــادير :

في كوب زيد

۲ کوب طحین

٧ - ملمقة كوب بيكن باودو.

لإ الملعقة كوب دارسين مطحون

للمستمنة كوب جواز الطيب مطحون

٨. كوب تسر مقطع

۱ کوب سکر

۳ بیش

لچ کوب حلب

### طريقسة العمسل :

ننخل المواد الجافة سوبة ثم نضاف النواد التبقية وتنخفق بملعقة بقوة الى ان يصبح المخليط ناعسا ويشوى ثم يقدم بعد النبريد .

# (٦٢) كيكة العرموط بالزنجبيل

حرارة الفرن : ٣٢٥°ف

الزمسيسن : ٢٥ ـ ٣٥ دقيقة

حجم القالب : قالب مستطيل او مربع 4×4 أنج مدهون

### المقسسسادير :

۱ کوپ دیس

للے کوب زید او دھن نباتی

لإ ملعقة كوب صودا

🗜 کوب لبن

۱ یشت

٧ کوب طحين

إ ملتقة كوب ملح

إ كوب زبد

لم کوب کر

يج عرموط متشر ومقطع تصفيا

### طريقية المصل :

يضاف الزبد الى الدبس وبخفق الى ان يذوب الزبد او الدهن يضاف اللبن والبيض والطحين المنخول مع الملح والزبجيل والصودا وتخفق المواد جيدا • يذاب إلى كوب الزبد في القالب ويضاف أله السكر ويحرك الى ان يذوب السكر ثم تصف انصاف المرموط وتصب فوقها عجينة الكيك وثم تشوى في الفرن وعدما يتم شها تقلب في اناه حلائم وتقدم حرد مع الكريم • يمكن استعمال التفاح او المشمش بدل الموموط •

# (٦٣) قرصة التمر

حرارة القرن : ٢٠٠٠ ُف

الرمسيان : ٢٥ دقيقة

حجم القاب : قوانب منين (Muffin) عدد ۱۴ مدهونة

### القــــادير:

¥١ كوب طحين

٧ - ملعقة طعام سكر

پې ملعقه کوپ پېکن باودر

ع ملعة كوب ملح

١ بعقبة مخفوقة

ع كوب حليب

۾ کوب نس

### طريقية العمسل:

تمخل المواد الجافة صوية وتوضع في كامه تم تعمل حفرة في وسطها ويضاف البيض والحلب والزيت او الدهن وتخلط بالملعقة بسرعة الى ان تشرطب المواد النجافة وينخلط معها الثمر يسرعة وتفرغ العجينة في الفوالب ( يملأ ؟ القالب ) وتقلع حارة بعد شبها مع الزيد •

# (٦٤) لوف التمر

حرارة القرن : ٣٧٥ ف

الزمىليان : ٤٥ ـ ٥٤ دقيقة ـ

حجم القالب : قوالب مدهونة حجم ٥٠٤ × ٢٤ × ١ أنج

# القـــادير :

- 🐇 کوب ماہ مغلی
  - ۱۱ کوب تسر
- ٣- ملعقة طعام دهن
- ١ ملعقة طمام مبروش البراتقال
  - ﴿ كُوبِ عَصِيرِ البُونِقَالِ
    - ۱ بشت
    - ۲ کوب طحین
    - ۾ کوب سکر
  - ١ ملعقة كوب بكن باودر
    - ١ ملعقة كوب صودا
    - 🖟 کوب جوز متروم

# طريقية العميل:

بضاف الماء المغلى الى التمر والدهن ويترك نكى يبرد لم يضاف البه مبروش البرتقال وعدير البرتقال والبيض وتخلط المواد سوية ، تنخل المواد الجافة سوية وتضاف للخليط الأول وتخلط سويه الى ان تتلايس تم يضاف الجوز ويعزج جيدا تم تصب العجينة في القالب وتشوى في القرن ،

# (٦٥) تلبيسة الدبس بجوز الهند

# المقسسادير :

- 🙀 کوب حلب محانی ومبخر
  - ٣ ملعقة طعام دبس
- ٨ قطرات من خلاصة النعناع
- ١ كوپ ميروش جوڙ اٺهند

### طريقية العميل :

یخلط الحلیب واندیس فی قدر ویطبخ فوق حمام مانی لمدة ۱۰ دقائق یرفع من النار ام یضاف نه انتخاع وجواز انهند ویستمسل کتابیسه الکیك الانفنجی ، أو انکیك اسپیط ام یشوی الکیك مع النابیسه فی فون حرارمه ۱۰ فی لمدة ۱۰ دفائق او الی ان یصبح لونه محمر ام یبرد ویقدم ۰

# (٦٦) حشوة التمر

#### المقسساديرة

۱۶ کوب نمر بدون نوی مقطع

۱ کوب ماه

لم كوب حكر

﴿ ملعقه كوب ملح

#### طريقية العميل:

تموج المواد المذكورة اعلام سوية في قدر وتفلى لمدة (٤) دَفَّ أَقَّ مَعَ التحريك السنمر ثم يبرد وتستممل لحشو الكبك (١٤ كوب) •

# (٦٧) حشوة التمر الايرانية

### القبيسادير:

۱ کوپ تمر بدون نوی

ل کوب نین یابس (جاف)

٨ کوب جوز

۱ کوب کشمش او مثیمش مجلف

مكر بودرة او مبروش جوز الهند

### طريقية العميل :

تعقلط المواد السالغة الذكر عدا السكر او جوز الهند • وتثرم فى ماكنة اللحم الى ان تمتزج سوية ثم يعمل منها كرات ويحشى بها انتمر ثم نفطى بانسكر البودرة او جوز الهند وتقدم •

# (٦٨) حشوة التمر بالتين والجوز

# المقاديو :

- ۱ کوب سکر
- ٧- ملتقة طعام طحين
  - ۱ کوپ ماه مغلی
- ١ كوب نين جاف مقطم
- لإ علمة، طعام عصير الليمون الحامض
  - لا کوب جوز شروم

### طريقية العميل :

يخلط السكر والطحين في قدر ويضاف له الما العلى بالتدريج ويستمر الطبخ مع التحريف الى ان يصبح التخليط تعنين القوام • يغاف له الـين والسر والجوز وعصبر الليمون •

# (٦٩) حشوة التمر والكرز

### الكائسىسىيادۇر :

- ١ عليقة طياء طحين
  - ۱ کوپ سکر
  - ۱ کوب ساه

١ كوپ كئىمتىن مشروم

۱ کوب تمر مقطع

١٥ قردة من الكرق

#### طريقية العميل:

تخلط النواد سوية وتطبح الى ان نصبح لحينة القوام وتبرد •

# (٧٠) صاص التمر بالزنجبيل

### التسبيسادين:

۾ کوپ زيد

🧗 کوپ سکر بودرة

إ كوپ تبر مقطع

إ ملعقة كوب ترتجبيل

١ - ملعقة طبام ماه حار

### طريقية العميل :

یخفق انزید الی ان یعسبح کالکریم ویضاف له السکر بالندریج ویضاف. الماء الحار علی شکل فعلرات لکی یمنع انفصال العمادس و سن Fold فیه النمر والزنجبیل •

# (٧١) الكريم المخفوق مع الدبس

### القسيسادين :

١ كوب كريم

٩ ملعقة طعام ديس

🐇 ملعقة كوب فالبلا

### طريقية العميل:

يجب أن يكون الكريم مثلجا قبل خفقه وكذلك الكاسة والخفاقة • ثم يخفق الكريم ويضاف له الديس والفاليلا ويخفق جيدا إلى أن يصبح جامدا. وتستعمل كتلبيدة للكيك أو للحلويات •

# (٧٢) تلبيسة الدبس بالجوز

#### المقسسسادير :

۲ کوب سکر

٣- ملعقة طعام ديس

🖟 کوب ساء

٧ باض بيض

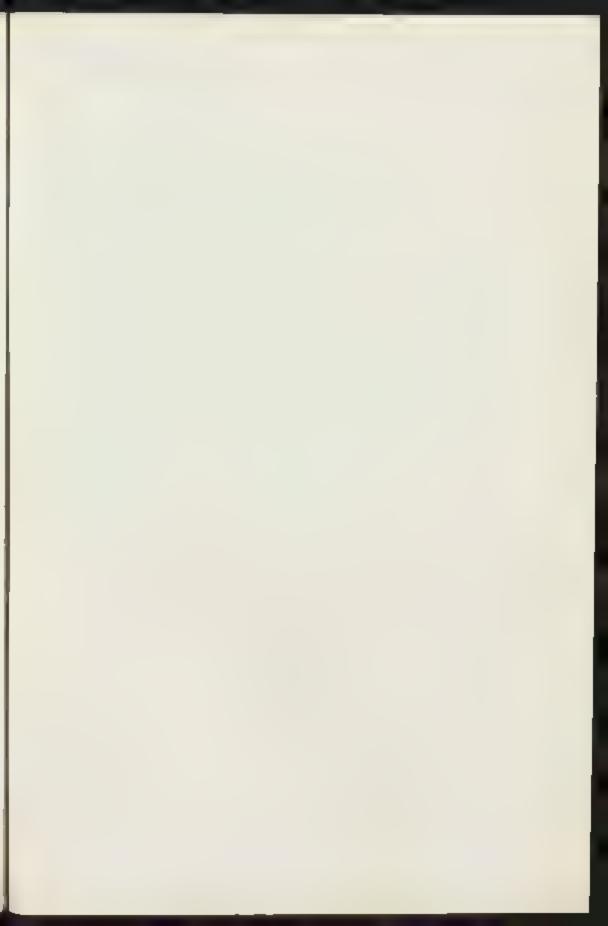
الله الملقة كوب فانبالا الملقة كوب فانبالا الملقة الم

أن ملعقة كوب خلاصة الليمون

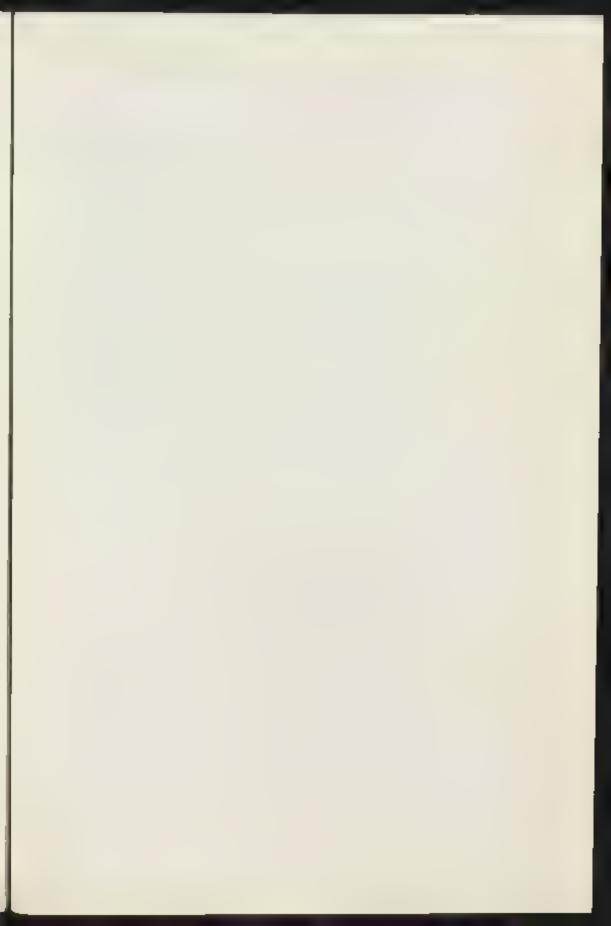
٨- كوب جوز شروم

### طريقية العميل :

يضاف السكر والديس للماء ويدفأ على النار مع التحريك الى ال يذوب السكر تم يغلى الى ال يكوان الخليط كرة ناعسة عندما يغمس بالماء البارد ء ثم يخفق بياض البيض الى ال يصبح جامداً وتضاف البه الشيرة الحارة باستمراد مع الخفق المستسر ايضا ويخفق الى ال ينخل ثم تضاف له بقية المواد ويستعمل كالبيسة الكيك ء



الحلويات



# (٧٣) بودنج التمر والجوز

حوارة الفرن : ٣٥٠ ف

الزمسسين : ٣٠ دفيقة

حجم القالب : ٩×٩×٩٪ أنج ( مدهون )

الكبيسية : لكفي ٩ ــ ١٢ شخص

### المقسسسادير:

۳ پشات

۱ کوب سکر

إ كوب طحين

١ - ملمقه كوب بيكن باودر

١ ملعقة كوب ملح

۲۴ کوب نمر بدون نوی ومقطع

١ كوب جوز

### طريقية العميل:

يخفق البيض جيدا الى ان بصبح لومه اصغر قائح ثم يخفق مع السكر جيدا ويسزج الطحين والملح والبيكن باودر ويضاف للمزيج الأول ويخلط ممه جيدا ثم يضاف البه التمر والجوز ويخلط معه م يصب البودنج في القالب الممد ويشوى حسب الحرارة والزمن المذكورين اعلام ثم يقدم حارا مع الكريم م

# (٧٤) بودنج التمر بالكعك

حرارة الفرن : ٣٥٠ ف

الزمسيسن : ١ ساعة

حجم القالب : ٨×١٧ أنج

الكميسية: يكفي ٥ \_ ٦ اشخص

#### المقسسادير :

۱ کوب سکر

يج الملفقة طعام طحين صفر متحول

۲ ملعقة كوب بيكن باودر

علعقة طعام أنات الخبر البابع المدفوقة أو كعات مدقوق

٣ بيض مفصول البياض عن العفاد

۱ کوب تبر

🛊 کوب جوز

### طريقية العميل:

يبخلط السكر والطحين والبيكن باودر وقتات الحيل ويضاف لها صفار البيض المخفوق جيدا ثم النصر والجوز ويخلط خلطا جيدا • يخفق بياض البيض الى بصبح جامد واسى (Fold) الخابط الأراب في البياض حتى لتلابس المواد ويصب في القاذ بالمدهون ويشوى في الفرن ويقدم اما حاراً او ياردا مع الكريم •

# (٧٥) بودنج التمر بالكرامل

القــــادير:

١٣٠ كوب حليب داقي،

کوب تمیر مقطع
 ۱۹ ملعقة طعاء نشأ او ه ملاعق طعام طحین
 قلیل من الملح
 کوب حلیب بارد
 سفار بیض او بیشه واحده
 کوب حکر
 ملعقه کوب فاتبلا
 کوب جوز میروم حسب الرغیه

### طريقية العميل :

يحمى التمر مع التحليب ، يخلط الملح مع الشأ أو العلجين وسوج بالتحليب البارد ونضاف إلى التحليب والتمر وبسمر بالتحريات على حماء مالى الى ان ينخل الخلط ، ينعلى هذا التحليط ويتران الطبخ على المحماء المالى من الوديج الحارد لكون مزيجا يسهل صبه ، نصب هذا الخلط مع المزيج في الفعر مع التحريات السمر ونطبخ لمدة دفقه ثم نرفع من على النار ونضاف مع الكريم والجوز ثم يصب البدنج في قوالب حصه ويصرغ من القالب ونقدم مع الكريم المحقوق ،

# (٧٦) التفاح المعشى بالتمر

حرارة الفرن، : ۳۷٥ ف الزمـــــن : ۳۰ دقيقة

يجب اختيار النفاح الكبير التحجم ذو اللون الأحمر • يغسل النفاح وتزال منه البذور ثم نشق القشرة طونها بالسكين لكي يسمح للتمدد من جواء الحرارة • يحشى الوسط الذي ازيلت منه البذور بالنمر والجوز او الثمر وحدد ثم يوضع التقاح في الله ذي نحطاء ويضاف ٢ ــ ٧ ملعقة طعام سكى لكل تفاحة ثم يضاف الماء نقدار ﴿ أَنْجِ فِي الآلاء وتغطى وتشوى في الفرن •

## (٧٧) تورتة التمر

حرارة القرن : ٣٢٥ ف

الزمسين : 20 دابلة

حجم القالب : ٨×٨ أنبح

الكميسية : ٦ ـ ٨ أدخاس

### المُعْـــادير :

۸۸ تسرة بدون نوى ومقطعة

۱ کوب جوز شروم

٣- يبض مقصول الصفار عن الساض

١ ملعقة طعام طحين صفر

إ ملعقة كوب ملح

١ ملعقة كوب بيكن باودر

١ ملعقة كوب فانبلا

﴿ كُوبِ كُرِيمِ مَخْفُوقَ حَسَبِ الرَّغِيةِ

#### الأريقية العميل :

بخفق صفار البيض الى ان بصبح كالكريم • ثم يخفق بباض البيض الى ان يصبح جامدا ويتحل الطحين وبقيه المواد الجافة سوية • يتنبى الصفار فى البياض وتضاف خلال ذلك المواد الجافة بعناية وببطى • ثم تضاف الفائيلا والنمر والجوز وبتني ايضه ثم يصب فى القالب المدهون ويشوى فى الفرن

لحسب الوقت والبحرارة المعينين ويمكن تقديمها باردة الرحارة مع الكريم الو بدوله •

# (٧٨) تورتة التمر بالتفاح

حرارة القرن : ٢٠٤٠ ق

الزمسين : ٤٠ دقيقة

حجم القالب : 🗛 أنج مدهون

الكسية : ٦ ـ ٨ أشخاص

### القــــادير :

ع كوب تفاح مقطم بعد التقشير

۱ کوب سکر

إ كوب طحين نمرة صفر منخول

۲ ملمقة كوب بكن باودر

١ بيضة مخفوقة

١ - ملعقة طعام تربد

١ ملعقة كوب قاتيلا

🗼 کوب جوز متروم

﴾ كوب تمار مقطع قطع صغيرة

#### طريقسة العمسل :

تخلط المواد المذكورة جميعا خلطا جيدا وتصب في الفالب المدهون والسوى في الفرن وتقدم اما حارة او باردة مع الكريم او الكريم المخفوق او الدوندرمة م

# (٧٩) تورتة التمر بالجوز

الكميسية: تكفي ١٣ شخف

## القيينادير:

﴾ بيغيات

۱ کوب کر

١ كوب فتات خبز بابسة ومدقوقة

۱ - ملعقه کوب بیکن باودر

٣- كوب تبر مقطع

۱ کوب جوز شروم

### طريقسة العمسل:

يخفق البيض جندا ثم يخفق معه السكر بالندريج ، تحلط قبات الخيل مع البكن باودر ويسزح مع البيض والسكر ثم يضاف النسر للجوز ويخلط جيدا ثم يصب في القالب المدهون وثم يشوى ويقدم باردا مع الكرام او الدوندرمة ،

# (٨٠) تورتة التمر بالكريم

حرارة الفرن : ٣٢٥ ف

الرمسسين: ۲۰ ـ ۲۰ دقيقة

حجم القالب : مربع 4 أنج مدهون

الكسيسية : يكفي ٦ ـ ٨ أشخاص

#### المقسسسادير:

٣ سفار بيش
 ٨ ملعة كوپ ملح
 ٣٠ كوب سكر بودرة
 ٩ ملعة كوب بيكن باودر إلى كوب فنات خبر جافة
 ١٤ كوب جوز
 ٣ كوب نمر مقطع
 ١٠ ملعقه كوب فاتبلا
 ٢ بياض بيض
 ١ كوب كريم مخفوق

### طريقية العميل :

يخفق صفر البيض جدا وبضاف له الملح وسكر البودرة وبخلط سوبه وبضاف البيكن باودر وفتات النخبر والحوز والدر والفايلا ويعزج جبدا • يخفق بياض البيض الى ان بصبح جامدا وعير جاف ريسي في النخليط الأول • تم يصب في الفالب وبشوى وتبرد الدورتة وتقطع فطع بحجم الح مربع وتشي في الكريم المخفوق وتقدم في اقداح الدوندرمة •

# (٨١) تورتة الجوز التمرية

حرارة الفرن : ۲۷۵ ف حجم القالب : ۸ × ۱۱ أنج مدهون الزمــــــــن : ۵۰ دقيقة

### القــــادير:

كوب طحين
 ملعقة كوب ببكن باودير
 كوب تس مقطع
 كوب جوز مقطع
 بيض مفصول الباض عن الصفار
 كوب سكر
 ملعقة كوب قابلا

کریــــم ﴿ ملعقة کوب ملح

### طريقية العصيل:

يبخفق صفار البيض الى ان يصبح الحين الفوام ويضاف له الدكر بالتدريج مع الحفق السنسر بالملعفه الم ينخل الطحين مع البيكن باودر والملح ويضاف الى مزيج البيض والسكر • يبخفق البياض الى ان يصبح قوى وغير جاف وينشى بعنابة قائفة فى الحليط الأول • الم يصب فى القالب المدهون ويشوى وبعد ذلك يقطع مربعات ويقدم مع الكريم او الدوندومة •

## (۸۲) جواهر التمر

حرارة الفرن : ٢٥٠٠ق

الزمىسىن : ٢٥ ـ ٣٠ دقيقة ا

حجم القالب : قالب مفن (٦) مدهونة

الكميسية : ٦ أشخاص

### القــــادير:

- ١ كوب طحين صفر
- پ ملمقة كوب بيكن باودر
  - ﴾ ملبقة كوب صودا
    - إ كوب دهن نباتي
    - في ملعقة كوب ملح
      - ف کوب سکر
        - ٨ ويفسة ١
    - لم كوب لبن خاتر
- ١ ملمقة طعام مبروش قشر البرتقال
  - ۱ کوب تمر مقطع
  - ع كوب عصبر برانقال
    - إ كوب سكر

#### طريقية العميل :

يمزج الطحين والبكن باودر والصودا والملح في كاسة تم يضاف الدهن ، ﴿ كوب سكر ، البيض واللبن ، مبروش البرتقال ، تحفق المواد انسالفة جيدا الى ان يصبح ناعم الملمس ومتجانس تم يضاف البه النمر ويمزج جيدا ، ثم يصب الخليط في قوالب انسي ( ﴿ القالب ) وتشوى في الفرن حسب الحرارة والزمن المذكورين اعلاه ، يخلط ﴿ كوب السكر وعصير البرتقال ويحمى على النار ويصب وهو حار قوق الحلوى الحارة ،

# (۸۳) الحلوي الجوهرية

حجم القالب : قالب جلي

الكميــــــة : تكفي لنسعة أشخاص تقريبا

### المقسسسادين:

١ كوب نمر مقطع (رطب)

١ باكبت جلي الليمون

إ ملعقة كوب ملح

٧ کوب ماه مغلی

١ عليه ( حجم ١٢ أوس ) عصير الشملس

﴿ كُوبِ عَصَيْرِ اللَّهِمُونَ الخَامِضُ

۲ موز مقطع

🛓 کوب جوز

۱ کوب کریم

قليل من السكر والدارمين

### طريقية العميل:

يذوب الجلي والملح في الماء النفلي • ثم يضاف عصير الشمش وعصير المليمون يوضع في النلاحة الى ان يقرب من الانجماد • ثم يتنى فيه النس والموز والجوز ثم يصب في ذئب مناسب ويوضع في التلاجة الى ان يصبح جامد القوام ثم يقلب في القالب ويقدم مع الكريم المضاف اليه السسكر والدارسين ويزين الطبق بالتسر المغطى بالكريم •

# (٨٤) فطيرة التمر ( ياي التمر )

#### القـــــادير :

۲ کوب تمر بدون نوی

١ كوب ما، يارد

لا ملعقة طعام عصير برتقال

٨ - فشرة الفطيرة المثنوية

ع کوب کریم مخفوق

### طريقية العميل:

يطبخ النمر والماء الى ان يكون مؤيج تبخين القوام يضاف له عصير البرتقال تم تمالأ القشرة المتسوية ينظريج ويغطى بالكريم المخفوق ويقدم •

# (٨٥) قطيرة الكاستر بالتمر

حرارة الغرن : ۲۰۰ في اول ۱۰ دقائق تم ۳۰۰ ف حجم القالب : قالب فطيرة ( پاي ) حجم ۹ انج

### القبيادير:

۲ کوب حلیب

😤 کوپ تمر بدون نوی نقطع

٧ يض

🕌 ملعقة كوب ملح

قلبل من جوز الطبب الطحون

١ - قشرة الفطيرة غير مشوية -

### طريقية العميل :

يطبخ التمر مع الحليب لمدة ٧٠ دقيقة على حمام عالي • ثم يصفى في

الصفى • يضاف له البيض المعلج ويخفق معه مرة أخرى • يصب فى قشرة الفطيرة ثم يرش عليها جوز الطبب المطحون وتشوى فى الفرن 200 ف لمدة عشر دفائق ثم تفلل حرارة الفرن الى ٣٠٠ ف ويشوى الى ان ينضج وتفحصه بالسكين وعندما نفحص يجب ان تكون السكينة تغليفة •

## (٨٦) فطيرة السمسم بالتمر

حرارة الفرن : ٤٧٥ ف

الزمسسين : ٨ - ١٠ دفائق

حجم القالب : الأناء العخاص بالباى حجم ٨ انبج

### القبيادير :

قشرة الفطيرة

٧-٤ ملاعق طعام سمسم مقلى

۱ کوپ طعین

لم ملعة كوب ملح

لی کوب دهن نباتی

٧ - ملعقة طعام ماء بارد

### طريقية العميل :

ينخل الطحين مع لملح تم يقطع الدهن في الطحين بالسكين الى ان يصبح حجم الحمصة ثم يضاف السمسم • يرش فوقه الماء ويجمع باليد ويعمل على شكل كرة ثم يفتح بالشوبك على شكل دائرى بقدر محيط الاناء الخاص ( بالباى ) • يبطن القالب بالمجينة المفتوحة وتشك بالشوكة لمنع انتفاخها نم تشوى بالفرن حسب الوقت والحرارة اعلاء وبعد ان يبرد تمالاً بالحشوة ويرش على سطحه جوز الطيب المطحون وتترك في الثلاجة لمدة ساعة على الاقل وتقدم •

# (٨٧) الحشنوة

#### اللقــــادير:

٢٠١ ملعقة طعام جيلاتين بسيط

إ كوب ماء بارد

۱ کوب حلیب

۲ صفار بيض

١ ملعقة كوب قائيلا

۱ کوب تمر بدون توی ومقطع

٧ بياض بيض

٧ علىقة طماء سكر

### طريقية العميل :

يذاب الجيلاتين بالماء ويخلط الحليب وصفار اليض والسكر والملسع ويعليخ على نار هادئه الى ان يبدأ بانتماسك على الملعقة بضاف له الجيلاتين ويبرد في الثلاجة الى ان يصبح تقريبا جامد • ويضاف البه انتمر والفائيلا ثم يتخفق باض البيض مع السكر الى ان يصبح جامد ولكن غير جاف • ثم ينني بياض البيض مع الكرب المخفوق والخليط الاول وبصب في القطيرة المشوية •

# (٨٨) قطيرة التمر بالكاراميل

حرارة الفرن : ٣٧٥ ف

الزمىيىن : ەە سامە دققة

حجم القالب : فطيرة الباي حجم ٩ انج

الكبيسية : تكفي ٨ أشخاس

القادير:

١ كوب سكر-

١ ملعقة طعام طحين

🛔 ملعقة كوپ ملح

إ ملعقة كنوب دارسين

٧ يفة

١ كوب تبر مقطع

ل كوب جوز مقطع قطع كبيرة

### طريقسة العمسل :

يخلط السكر والمدح والطحين والدارسين • يضاف السه البيض والكريم والتمر والحور ويمترج سوية تم يصب بالأماء الميطن بالقطيرة • ويشوى في الفرن ويسكن معرفة نضجه عندما موضع فيه السكين التي تنخرج تظيفة ويقدم مع الدوندرمة او الكريم •

# (۸۹) قطيرة (الباي)

### القسسسادير :

١ كوب طحين

﴿ علمقة كوب ملح

💲 کوب دهن تباتي

٧ ملعقة طعام ماء

#### طريقية العميل:

بنخل الطحين مع الملح في كامة ويضاف البه الدهن ثم يقص الدهن في الطحين باستعمال سكينين الى ان يصبح الحليط بحجم الحمصة المم يرش الماء عليه كل ملعقة طعاء على حدد ويخلط بالنسوكة الى ان يرطب الطحين ثم تحمع العجينة بالبد وتعمل على شكل كرة ، وتفتح بالشوبك على شكل دائرة سمكها في انج مع ملاحظة عدم اضافة اى كمية اخرى من الطحين ثم يطن به الآناء الخاص باللى ،

## (۹۰) كعك بدبس

## القـــاديو:

ع کیلو طحین صفر

۱ کیلو دیس

١ كوب جوز للحسو والنزيين

١ - ملعقة كوب تأسأر

### طريقسة العمسل :

تمجى العجينة عذا، فقعد الى ان تصبح مثل عجينة البسكت وتقطع الى فعلم صغيرة وتحشى بالجوز المدقوق ونلف اطرافها ، يوضع الديس فى قدر ويضاف له بقدر حجمه عا، ويترك على النار الى درحة الغليان ثم يضاف الشمر وبعد القليان تضاف اقراس العجيبة المحتموة وتترك على نار هادثة الى ان ينضج العجين ثم يصب فى أوامي وتز من بانحوز المدقوق ونقده باردة ،

# (٩١) حلاوة التمر

### القــــادير:

۱ کیلو تمر مفسف ( بدون نوی )

إ كيلو دهن

۱ کوب طحین

١ ملعقة كوب هيل

#### طريقية العميل :

يذاب الدهن ويفني الصحين فيه الى ان يصبح احسر اللون ثم يضاف النس ويقلب ثم يعجن بالمعقة وهو حار الى ان يصبح حلاوة متماسكة •

## (٩٢) حلاوة التمر بالمصل

### القىسىسادىر :

١ كيلو تمر مقسف ( بدون نوى )

١ كوب مصال ( تېن منشف جاف ومطحون )

١ كوب طحين

الحجاز عالم المنازع

#### طريقية المصل :

يذواب الدهن ويقلي منه العمل ثم يضاف البه النحر ويقلب ويعجن بالملعقة وهو حار الى ان يصبح خلاوة متماسكة »

# (٩٣) لفة التمر بالجوز

#### القىسىسادىر :

إ كيلو كمك مدفوق

١ كوب جوز شروم

۱ کوپ تس

۱ کوپ کریم

### طريقية العميل :

تنخلط المواد السالفة الذكر سوية وتوضع في قالب مناسب في الثلاجة شدة يوم على الأقل ثم تقطع قطعا مناسية وتقدم مع الدوتدرمة او الكريم •

# (٩٤) بودنج التمر الجوزية

حرارة الغرن : ٣٥٠°ف

الرسسيان : وَعُ مَفْيَقَةُ

حجے القالب : ٨×٨×٣ انج مدهون

### المقسسادين:

۳ بيش

🚦 كوب سكر

لإ كوب طحين صفر

١ - ملعقة كوب يبكن باودو

إ ملعقة كوب ملح

١ كوب تمر مقطع

۱ کوب جوز شروم

#### طريقية العميل:

ينخفق البيض ندة دقيقه ويضاف به السكر وينخلط منه جيدا تم ينخل الطحين والبيكل ينودر والملح سويه • نسى في مزيج البيض وبعد ذلك ينتي كل من النمر والنجوز ويصب في القالب المدهون ويشوى في الفرن ويقطع مربعات ويقدم حارا مع الدولدرمة •

## (٩٥) لفة التمر

### المقـــادير:

۱۷ کوب سکر

لم كوب حلب

٨. كوب تبر مقطع

۱ کوب جوز

### طريقية العمسل:

يوضع السكر والحليب في قدر مناسب على نار هادئة مع التحريك المستمر الى ان يذوب السكر وتزاد الحرارة الى حد درجة الغليان (٣٣٨ف)

كى يكوان كرة العسة عند فحصه بالله البارد تم يضاف التمر لم يطبخ (٣-٣) دقائق مع التحريك السشر تم يرفع من النار ويبرد لدرجه حرارة دافئة تم يختق الى ال بصبح غلبظ القواء لم يضاف له الجوز ويستمر الحقق الى ال يصبح تعنين الفوام ، لم تؤخذ فضعة من قماش من الململ وتبل بالماه وتعصر جيدا لم تلف الحقوى فى الفسش على شكل لعة فطرها (١) النج وتتوك لتبرد لم يرفع القماش وتقطع قطعا ويمكن أن تنطى او ترش بالجوز المثروم ،

## (٩٦) موس التمر الذهبي

### القــــادير :

۱ کوب تمبر مشروم

١ كوب عصير برثقال

ه حفار البيض

إ مليقة كوب ملح

۱ کوب کریم

كمية من اللوز المتروم

### طريقية العميل:

یمکن استعمال الرطب او تسر محثو باللوز • یمنزیج النمو مع عصیر البرانفال وصفار البیص واملح ومطلخ حتی ینخن کالکسترد تم بهسسرد • بخفق الکریم ویطوی فی مزیج التمر اشرد تم یزین باللوز ویقدم •

# (۹۷) حلوي التمر

القسيسيادين :

۲ کوب سکر

۱ کوب حلب

٣ ملمقة طمام زيد

﴿ } كوب نمر ( مقطع بدون نوى )

١ كوب جوز

#### طريقية العميل :

يخلط السكر والنحلب والزيد في قدر ويوضع على بار متوسطة مع التحريك الى ال بدوب السكر ، ويستسر طبخه الى ال تتكون كرة باعده عند فحصه بالله البارد ويصاف النس والحوز ويستسر الطبخ الى ال يقوب التسر ، يرفع من البار ويترك الى ال يبرد ثم يعلب على قطعه قماش رطبه ويعمل على شكل لفه ويبرد في الثلاجة الى ال يعسبح صلب ثم يعطع الى قطع مبيكها في النج ويقدم ،

# (٩٨) حلوي التمر وجوز الهند

#### القىسىسادىر :

۱۷ کوپ تمر

م کوب خوز مند میروش

لاً كون تين مجفف

🛊 گوب جوز مشروم

١ - ملعقة كوب مبروش فشير البرتقال

١ - ملعقة طعام عصير برتقال:

#### طريقسة العمسل :

يشرم النمر والتين بماكينة المحم وبطاق البه جوثر الهند ويقية المواد ويعزج جيدا > تم يصل الخلط على شكل انفة وتفطى بالجوز المنروم وتوضع في الثلاجة ثم تقطع الى قطع وتقدم • ويمكن عمل كرات صغيرة تغمس بالجوز المتروم او السكر •

# (٩٩) حلوى الديس بالفستق السوداني ١٠-

الكميسية: ١ كبلو تقريبا

#### القسيساديرات

٣ الشقة طعام فيد

۲ کوب دیس

آگوب - کر
 آگوب - کر

١ - كوب فستق سوداني

لا ملعقة كوپ ملح

#### طريقية العميل:

یذاب الدهن ویضاف نه الدیس والسکر ویفلی بدیجه (۲۵۱) ( او الی ان یکون الخلیط کره صلبهٔ عند فحصه بالماه الیارد ) • ثم یضاف البه النستق السسودانی ویصب فی صینیهٔ مدهونهٔ ویبرد فلیسلا ثم یقطع بالسکین الی مربعات صفیرهٔ ثم تفصل بعد تبریده •

# (١٠٠) حلوى الدبس بالفستق السوداني ٢-

### المقىسىسادير :

في كوب ديس

إ كوب سكر

لإ ملعقة كوب ملح

لي ملعقة طماء زيد

(Corn Flakes) کوب کورن فلٹ (Corn Flakes

## لل كوب قستق سوداني

#### طريقية العميل :

بخلط الدیس والسكر والملح فی قدر صغیر لمدة ۱۰ دقائق الی ان تكون كرة صلبة عندما تضمس كمیه قلبله منه بالماء البارد - تم یضاف الزیاد وبلحرك الی از بذوب كله - ته الفاف (Corn Flakes) الكون قلبك والفستق وبعمل علی شكل كران وبقده مع الحلوی او بعمل علی شكل قالب و نقده مع الدوندرمة -

## (۱۰۱) فندان التمر بالجوز قاب حجم ۲۰۸۰۸ انج

#### المنسسادير :

عِ كُوبِ ﴿ ﴿ عَلَّهِ حَلِّبِ مَكْنَفَ وَمَعْلَى ﴾

۽ کوپ سکر يودرن

١ كوب جوز متروم

### طريقية العميل :

بخلط الحلب مع الفاعلا وبعدق نه بالمدريج السكر النودرة وبتخلط الى ان يصبح ناعس كالكريم • يضاف له الجواز والنمر لم يفرش بالضغط في القالب ويثلج الى ان يصبح قوى القواء • يفطع مربعات حجم ألج مربع ويقدم (حوالي ١٤٤ ناوند) •

# (١٠٢) توفي الدبس

### القيادير:

۲ کوپ سکر

۱ کوپ دیس

خوب ماء
 ملعقة كوب خل
 ملعقة طمم زيد
 ملعقة كوب صودا

#### طريقية العميل:

تدهن جواب قدر صعير بالزيد ويخلط به الدكر والديس والماه ه بوضع على نار هادلة ويحرك الخليط باستمراز الى ال يدوب السكر تم يغلي ويضاف له الخل ويطخ الى ال تكور كتله صلبة حدا عد فحص كمية ملعقة شاى من الخليط في ماه بارد ويرفع عن النار ويضف له الزيد والصودا ويخلط تم يوجد المخليط في صحن مدهون ويترك الى ال يصبح دافي، تم يؤخذ النوفي ويجر وسط الاسلام وادا بدأ الوثي بلتصق على الد سيس الاسام في الشاء وعدما بصبح نون النوفي بلتصق على جرد بالد منظم الى اربعه العدم تم بحر كل قدم ويغص بنقص مدهون بالزيد حجم في أج تم بلف بودي مسمع ه

## (۱۰۳) كرات الشامية بالدبس

### القــــادير :

٣ کوب شامیة

۱ کوپ دیس

🛊 کوب کر

إ ملعقة طعام زيد

للم علمقة كوب ملح

### طريقية العميل :

يذاب الزبد والدبس والسكر ويغلى الى ان بكون تموذج منه كرة

صلبة في الله البارد • يضاف هذا الخليط بيطى، مع التحريك السثمر فوق الشامية لم تعمل باليد كرات من الشامية تلف بورق متسع •

(٤٠٤) مُلبِس الديسَ

## القــــادير:

﴿ كُوبِ دِيسَ ١﴾ كوب سكر ﴿ كوب ما، ﴿ ملعقه كوب حل

إ ملعقه كوب كريم المراير

الملمقة طعام أريف

لا ملعقه كوب صودا

١ المعقه كوب فاتلا

لم ملعقه كوب حلاد به المبعول

### طريقة العميل:

يطبخ الديس والسكر والم، والحق في قدر مع التحريف المستمر وعندا بصل درجه الفليان يصاف البه كريم النزادر به يستمر الطبخ الى ال يكلون المزيج كرة صلمه عدما يصب مه مامئة شاي صغيره في الله البارد او يصل حرارة (١٩٦٥ف) اذا وهر المحرار ته بضاف الزيد والدودا مع المنحريف المستمر تم يصب في الله مدهور ويمرد وعدما يبرد بدرجة ممكن المحريف المبدر بحريف الله الله بالاصابع يجر بالبد الى ال يصبح وله فاتح وخلال عمليه الجر تضاف القاليلا وخلاصة المهمون تم يقص يمكين حادة عظما ملائمة وتقدم ه

# (۱۰۵) المدكوكه

#### المقسسسادين :

١ کيلو تسر

في كيلو واشي او جوز او سمسم

### طريقية العمسل:

تشرك البواة في النمر ويدقأ النمر على نار هادله ثم يدق في الهاون او الجاون مع النحوز والسمسم او الراشي ويسكن ثرمه في ماكنة اللحم م

## (١٠٦) للعسل

#### القــــادير:

🛊 کيلو تمر

١ کيلو ديس

۱ کوپ سیسم

في الملمعة كون حمه حلوة وعوق حال

﴾ كوب حور او توز حال الرغبة.

#### طريقية العميل :

يستعمل النمر بدون حتى وبحشى باللوز أو الجوز • يغلى الديس ويضاف البه السمسم وحبة الحلوة وعرف حار ويوضع على النار لمدة عشير دقائق مع التقليب ثم يبرد ويقدم •

# (۱۰۷) التمر المعشى

الكميسيمية : ( ١٠٠٨ درون من الحلوي )

#### القبيسيادير :

\$3 كوب سكن بودرة منخول
 \$4 كوب حابب مركز ومحلى
 \$1 ملعقة كوب فابالا
 \$4 ملعقة كوب ملح
 \$4 ملعقة كوب ملح
 \$5 ملعقة كوب خلاصة الدوز
 \$5 كيلو بمن بدون توى

### طريقية العميل :

يضاف ؛ أكواب حكر الى الحلب بالندويج ويضاف له الملح والفايلا وخلاصة اللوز - يرش في كوب المنتقي من السكر على لوحة ختيية ويدعك الخليط الاول بالبد الى ان نصبح -عبر الملمس وعلى شكل كريم تخين القواء ياف بورق الالمشوء وينزك ٢٤ ساعه في التلاحه وفي النوء التالى يحشى التمر بالخلط المذكور ويزس بفطمه جوز او الكرز او ميروش جور الهند.

# (۱۰۸) التمر المعشىي

### طريقية العميل :

- (١) يعلأ النمر ، بعل النوى ، بالنين المجلف المخلوط بالجوز المتروم .
- (۲) يمار التمر عبدل الموى ، بالصحاص المحتف المخاوط بالجور الشروم وتم يشمس بالمكر ويقدم
  - (٣) يماؤ النمر ، بدل البوي ، يقطع جوز اتهمد
    - (٤) يملأ النصر ، بدل النوى ، بالجوز
  - (٥) يمالأ ، التمر ، يعال النوى ، يانلوز الثالج او التجلو
    - (١) يعالاً التمر ، بدل النوى ، بالفسائق المسوداني
    - (٧) يملأ التمر ، بدل النوى ، بالزنجيل القطع.

- (A) يماثر التمر ، بدل التوى ، بزيدة الفستق السوداني المحفوقة منع عصير البرتقال
  - (A) يمثرُ الشهر ، بدل النوى ، تقبيسة البراقال الفليظة القوام
  - (٠٠) يمارُ النمر ، بدل النوى ، بالاسس المعموس في السكر .
    - (١١) يمارُ النمر ۽ يعل النوي ۽ يانقدان
    - (۱۲) يملأ التمر ، بدل التوي ، بالأنباس
      - (۱۳) بمالاً اضر ، بدل النوى ، بالقستق

ولكي بكور التمر المجتني كبر تلفتك تمرتان تحتني واحدة لكنية كبرة من الجنبو تم تغلى بالنمر، الأحرى ، ويمكن تغلبة السرة المحتمية بالسكر والدارسين أو السكر فقط وذلك بوضع في كوب سكر في كبس ثم توضع كمية 4 تمرات ويحرك بسرعة ،

(١٤) النمر التحشي بالجين • يشرم النجين المقم بالماكنة مع قليسل من
 اللوز المقشر والكشمش او بحشى به النمر •

# (١٠٩) ساندويج التمر

بنرم النمر النقوع بالكريم او عصير البريقال وبحشى به صحول الساندويج ه

## (١١٠) مشروب التمر بالحليب

#### القــــادير :

کوب نمر مقطع
 کوب حلیب
 کوب دوندرمة القاتبان

### طريقية العميل :

يخفق النمر مع في كوب حليب الى ان يصبح النمن على شكل مهروس (يوريه) • يضاف اليه بقية التحليب والدو ندرمة ويتخفق الى ان يصبح متجانس ويقدم فى كلامس كبير مع القصبات »

## (١١١) مشروب الديس والحليب

### القسسسادير :

ل کوب دیس

(۱ کوب حلیب

٧- كوب دوندرمه القابلا

### طريقية العميل:

بخفق المواد باجمعها سويه ويقدم في كلامين طويل مع القصباب •

# (١١٢) سلطة التمر المعشى

### المقيسادين:

بحشى النحر بالجين تم بوضع لور مبلح او مقلى في كل تعبرة محشوة • ثم تصف على قطع من الخس وتقده مع صلعمة قرنسية مع عصير القواكه •

# (١١٣) الصلصة الفرنسية مع الفواكه

### المقسسسادير :

لل كوب زيت السلطة

۱۰۱۴ مامقهٔ کوب عصیر بیمون حامض او کر ب فرون

🛊 ملعقة كوب ملح

ملعقة كوب فلفل اسود
 ملعقة كوب حكر

### طريقية العميل :

توضع المواد السائمة الذكر باجمعها في قبيّة ذات نحطاء والوضع في اللاجة والخفق الفيية جيدا قبل استعمالها الكوبين مزيج مستحلب •

# (١١٤) سلطة التمر بالفواكه

الكميه تكفي ١٠ أشخاص

#### القـــــادير :

١ كوب يمر رطب مقطع ويلدون نوي

۲ کوپ کریم

٧- ملعقه طعام حكو

اللاعلى ملاعلى ملعاء عصير البعول خامض

٧ کول کران انرمی از البطبخ

والموزة كبيرة ومقطعة

إ كوب لوز مقشر ومقلي

۽ رأس خس

م ﴿ فَعَلَمُ النَّاسُ ﴿ يَايِنَ أَيُّكُ ﴾ .

#### طريقية العميل :

يخفق الكريم مع السكر وعصير المبدون الى ان بصبح جامدا وتعلوى فيه كران الرقى او البطيخ والتسر والموثر واللوثر و يوضع المخس على عشيرة أطاق وعلى كل طبق قطعة من الانتاس ثم تصب كمية من السلطة وتزين بالتمر وتقدم •

# (١١٥) سلطة التمر المحشيي

يحشى النمر بالجين ثم توضع قطعة لوز مملح او مقلى في كل تمرة محشوة ثم يصف النمر على قطع من الحس وتقدم مع صلصة فرنسية مع عصير الفاكهة .

الصلصة القرابسة مع عصير الفاكهة

#### القــــادير :

🛊 كوب زيت السلاطة

\$ ٢٠١٤ ملعقة طعام تتصير ليسون حامض او كريب فروت

لإ الحلعلة كوب فلفل الدود

﴿ ملعقة كوب ملح

۱ ملعقه کوب کر

#### طريقية العميل :

توضع المواد باجمعها في فينه ذات عطاء ثم نوضع في الملاجه • وللخطن القابلة حلى بتكون مزيج مستحلب قبل استعمالها .

# (١١٦) التمر الرطب المتبل

### المقسسادير :

۳-۲ کوپ تمر رطب بدون نوی

لإ كوب مساه

🙀 کوب عصیر برنقال

٣ ملاعق طمام خل

🗦 ملطة كوب دارسين

إ ملعقة كوب جوز الطبب ( جوزة بوة )

لل كوب سكر

قُليل من الملح

## طريقية العميل:

يوضع التمر في قنينة كبيرة • للخلط المواد المتبقية وتغلى على الا هادلة لمدة ٥ ــ • ١ دفائق • ثم يضاف المخليط الى النمر وتفطى القنينة وتحفظ في الثلاجة على الأفل ٢٤ ساعة قبل استعمالها وتقدم فوق الدوندرمة او الكاسترد المتلج او مع الكريم لنزيين الكبك الملالكي او يمكن ان تقدم مع عجة ( اومليت النجين ) •

# المعتويسات

		منجيقة
	تمهيسك	٣
	مقانعة	н
_كت	البســـــا	٨
اصابع يسكت الثمر بالجوز	(5)	
اصابع الديس بالجوز	(7)	1+
اصابع الديس بالكنسمش	(T)	33
أصابع الثهر بالعسل	(6)	17
أقراص الديس ــ ١ ــ	(0)	77
اقراص الدیس ــ ۲ ــ	(7)	3.5
أقراص التمر والجوز	(V)	10
أفراص التمر بالجوز الحلزونية	(A)	17
حشسوة الجوز	(%)	1.4
أقراص الزنجبيل	(1.)	
بسكت التمر البسيط	(47)	۸۸
يسكت النمر بالحليب	(77)	14
	(١٣)	۲.
بسكت التمر بالشوفان	(34)	₹+
بسكت التمر بالليمون	(10)	47
يسكت التمر الحشي بالشمش	(17)	**
حضوة التمي بالشمش	(//)	77
بسكت الحشى بالتمر	(///)	77

	العشو	(14)	٦٤
	يسكت الديس	(4.0	Y£
ل	بسكت الدبس بالتواب	(71)	₹0
4	بسكت الديس الشيلر	(77)	47
	يسكت الدبس بالقهوة	(77)	77
ي	بسكت الدبس اللؤلؤة	(Y£)	۲۸
- 1 -	بسكت الدبس الجمد.	(44)	75
- T -	بسكت الدبس الجعد	(₹٦)	74.0
	بسكت الديس التبل	(TY)	173
	دوامات التمر	(TA)	4.4
	حشبوة الثمر	(27)	deste
	بسكت الزنجبيل	(4.4)	**
	فطع التمر بالقهوة	(77)	41
	كريمة القهوة	(77)	70
	فطع التمر الطيقة	(₹₹)	₹0
	حثبوة التمر	(37)	44
	لغة التمر بالجوز	(50)	ΨV
	لقة الديس	(177)	77
	مريمات التمر بالجوز	(YY)	٣A
نمر	الريعات المعشوة بالت	(A7)	44
	حشبوة التمر	(77)	í.
ص ۔ ۱ ۔	( مرانج ) الجوز والت	(\$1)	٤٠

منحيفة

		صحيفة
<ul> <li>( ار انج ) الجوز والتمر – ۲ –</li> </ul>	(£1)	43
( مرانج ) التمر والجوز - ٢ -	(₹₹)	27
ــــــــــــــــــــــــــــــــــــ	الكيـــ	٤٣
كيكة النمر بالبرتقال	(73)	٤٥
صناص البرتقال	(\$\$)	£٦
كيكة التمر بالجوز	(£0)	27
كريمة الديس	(\$%)	٤V
كبكة النمر بالتلبيسة الشوية	(£V)	£V
التلبيسة	(£A)	£A
كيكة التمر بالكاكاو	(£5)	24
كيك النمر بالطحين الاسمر	(0+)	۰ ۵
كيكة التمر اللثلج	(01)	٥٠
خيز النمر بالجوز	(70)	οħ
كيكة الديس بالتوابل والكشمش	(97)	۲۵
كبكة الدبس والكعك	(◊ξ)	70
خليط الكمك	(00)	0 £
كيك اللزة بالدبس	(70)	φį
كيك القهوة	(6Y)	0.0
خليط التمر	(°A)	٥٦.
قطع الكيك بالتمر والجوز	(0%)	۵٦.
تلبيسة الزبد	(4.5)	٧٥
قطع كيك الثمر السريع	(77)	٥A
1.1		

		صحيفة
كيكة العرموط بالزنجبيل	ርሻቸን	Þ٩
قرصة التمر	(77)	7.
لوف التمر	(37)	٦٠
تلبيسة الدبس بجوز الهند	(97)	73
حشبوة التمر	(77)	٦٢
حثموة التمر الايرانية	(77)	٦٢
حشوة التمر بالتين والعوز	(3A)	77
حشبوة التمر والكرز	(35)	74
صاص الثمر بالزنجبيل	(Y+)	٦٤
الكريم المخفوق مع الديس	(V1)	٦٤
تلييسة الديس بالجوز	(YY)	٩٦
ـويـات	الحل	7.7
بودنج اتنمر والجوز	(7V)	39
بودنج الثمر بالكمك	(¥\$)	٧٠
يودنج التمر بالكرامل	(Ve)	٧٠
التغاح المحشى بالثمر	(V7)	٧١
تورتة المتمر	(VV)	٧٢
تورتة النمر بالتفاح	(VA)	٧٢
تورثة الثمر بالجوز	(V5)	٧£
تورتة التمر بالكريم	(A+)	٧٤
تورنة الجوز التمرية	(/A)	٧٥
جواهر التمر	(A4)	٧٦

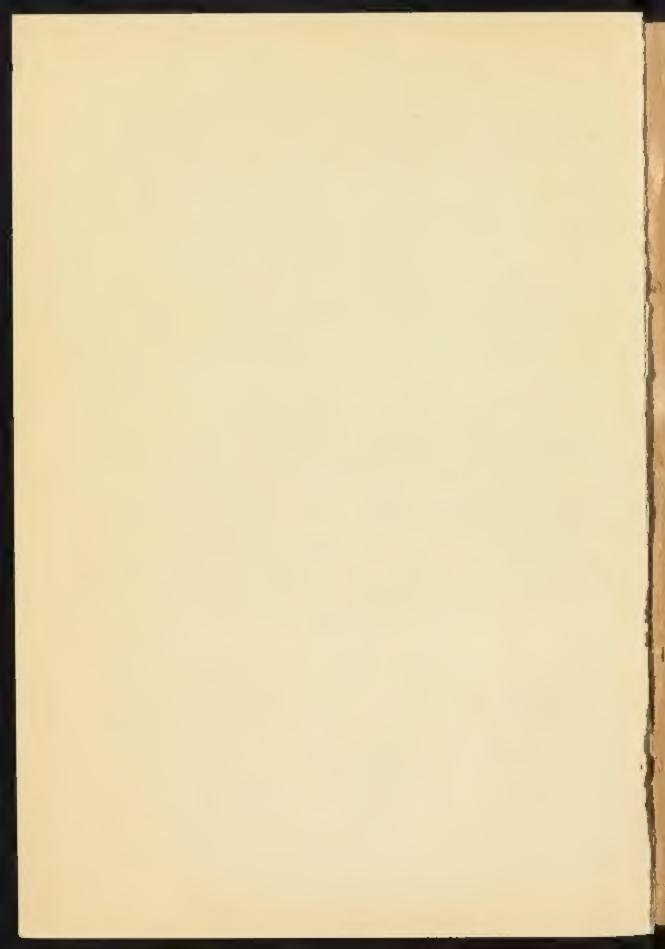
		متحيفة
العلوى الجوهرية	(7%)	٧٨
فطيرة التمر ( پاي التمر )	(A£)	V٩
فطيرة الكاستر بالتمر	(Ao)	V4
فطيرة السمسم بالتعر	(/ <sup>4</sup> /)	۸٠
العشبسوة	(AV)	Α١
فطيرة التمر بالكاراميل	(٨٨)	٨٨
فطيرة ( الباي )	(A4)	۸۲
كعك بدبس	(4+)	78
حلاوة التهي	(41)	٧X
حلاوة التمر بالممل	(57)	AΣ
لفة التمر بالجوز	(4/5)	Α£
بودنج التمر الجوزية	(3.5)	Aξ
للة الثمر	(40)	۸ø
هوس النهر اللهبي	(PD)	7A
حلوى التهر	(4V)	۸٦
حلوى التمو وجوز الهتد	(NA)	۸۷
حلوى الديس بالقستق السودائي ــ ٧ ـــ	d4)	۸۸
حلوى الديس بالقستق السودائي ــ ٢ ــ	(1++)	٨٨
فتدان النمر بالجوز	(1+1)	A5
توفي الديس	(7+4)	AR.
كرات الشنامية بالدبس	(7+4)	75.4
مليس الديس	(1+1)	45

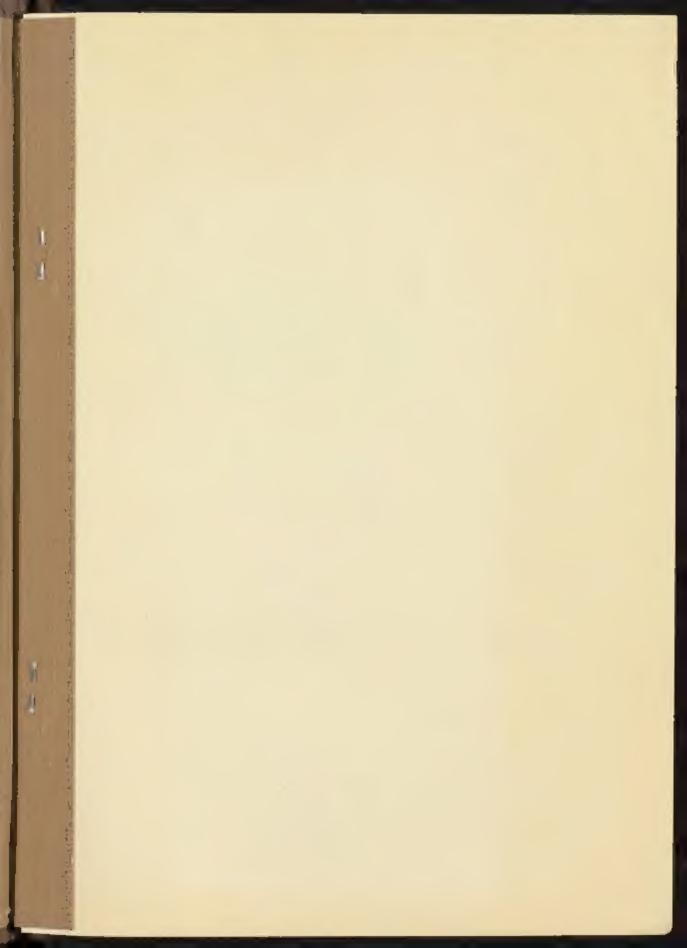
		صحيقة
المذنونمة	(1.0)	47
المسسل	(***)	44
التهر الحشي	(V+V)	37
التمر العشي	(h+h)	44
ساندوج التمر	(1+5)	4.5
مشروبات التمن بالحليب	(77.)	9.8
مشروب الديس والحليب	(777)	40
سلطة التمر المحشسي	(557)	90
الصلصة الغرنسية مع الغواكة	(717)	90
متلطة الثمر بالغواكه	(315)	47
سلطة الثمن المحشني	(110)	47
التهر الرطب المتبئل	(117)	47

التها، الطبع في ۲۱/۷/۲۱ العادد ۲۶۰۰۰ تسلسل (۱۱).









Q 755 4800



RECAP

TX-558-.D35-853